АСТ
ИЗДАТЕЛЬСТВО

быстро, вкусно, просто

Соление маринование вяление копчение

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вы узнаете о том, как можно самим засолить, закоптить, замариновать и завялить самые разнообразные продукты.

Для любителей заготовок здесь собраны самые лучшие рецепты.

УДК 641 ББК 36.997 С60
Серия «Быстро, вкусно, просто» основана в 2006 г.
Оригинал-макет подготовлен ООО «Издательство Агата»
М.: АСТ, Владимир: ВКТ, 2010. - 62, [2] с.
978-5-17-065096-5 ISBN 978-5-226-02039-1 (ВКТ)
УДК 641 ББК 36.997
© Сост. Д. Костина. 2010

ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ

Домашние заготовки всегда составляли значительную часть нашего рациона. Интерес к домашнему консервированию не снижается и сейчас, а, наоборот, становится все более разборчивым и искушенным. Хозяйки записывают, переписывают друг у друга рецепты приготовления самых разнообразных домашних разносолов. Зимой все припасы хороши, так что только заготавливай, не ленись.

В предлагаемой вашему вниманию книге содержатся сведения о том, как можно самим засолить, закоптить, замариновать и завялить самые разнообразные продукты.

Ведь заготавливать можно не только овощи, фрукты, ягоды, но и растения, мясо, рыбу; то есть все, что у вас может оказаться в излишке.

В зимнее время, когда мы питаемся более калорийной пищей, употребляем много мяса, яиц, круп и мало овощей, так хорошо и, главное, полезно достать из погреба или кладовой вкусный пряный огурец, маринованный помидорчик или острые, пахнущие чесночком баклажаны, заправить борщ сухой ароматной зеленью укропа.

Для любителей заготовок в этой книге собраны лучшие рецепты. Воспользовавшись нашими советами, каждая хозяйка сможет все пустить в дело, у нее ничего не пропадет

Успехов вам и приятного аппетита!

СОЛЕНИЕ

СОЛЕНИЕ РЫБЫ

Первым этапом в заготовке рыбы является соление, независимо от того, остановитесь вы на этом или будете продолжать свои кулинарные опыты.

Солить и вялить лучше зимнюю и весеннюю рыбу: до икромета ее мясо содержит больше жира, поэтому после обработки она обладает лучшими вкусовыми качествами. Кроме того, в этом случае вяление приходится на время, когда еще мало мух и проще защитить рыбу от их личинок.

Засолка рыбы заключается в ее обезвоживании и замене части воды в тканях солью. Для посола используют крупную соль. Главное ее назначение состоит в том, чтобы удалить из рыбы влагу, а не в том, чтобы придать ей вкусовые качества или оказать консервирующее воздействие. Крупная соль при низкой температуре растворяется медленно, и ей требуется влага, которую она как раз вытягивает из рыбы. С мелкой солью такого эффекта не получается, она как бы «обжигает» мясо рыбы, быстро просаливает, но не обезвоживает его. Хотя некоторые кулинарные рецепты основываются на использовании соли мелкого помола.

Крупную рыбу перед посолом следует выпотрошить, можно даже разделать на куски, но при этом не надо трогать брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Разрез делают через спину, вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника. Рыбу и куски филе не моют в воде, а лишь насухо вытирают чистой тканью.

Среднюю рыбу весом от 1 до 3 кг можно солить целиком, а чтобы ускорить процесс, в брюшную полость вводят насыщенный соляной раствор с помощью медицинского шприца без иглы или небольшой клизмы с наконечником из стержня от шариковой авторучки. Раствор соли должен быть предельно насыщенным. Сверху рыбу натирают солью, при этом удаляется слизь и, кроме того, под чешую забивается соль. В рот и под жаберные крышки также насыпают соль. После этого рыбу укладывают в подготовленную емкость.

Критерием готовности можно считать «дубление» рыбы — она становится твердой и плохо сгибается.

Посол мороженой рыбы достаточно сложен, при оттаивании структура тканей нарушается, поэтому мороженая рыба «забирает» очень много соли. В результате тяжело уловить момент, когда рыба уже засолилась, но еще не пересолена.

Если рыба жирная, не бойтесь ее пересолить — в жировых тканях воды очень мало, поэтому много соли рыба не возьмет. Жирную рыбу можно хранить в тузлуке (рассоле).

С мелкой рыбой хлопот меньше — ее просто пересыпают солью и укладывают слоями.

Вариантов соления рыбы множество, каждый профессионал этого дела придерживается своего. Выберите наиболее подходящий для себя и той рыбы, которую вы решили засолить. Посол бывает мокрый, сухой, экспресс-посол, методом размораживания и т. д. Главное — на месте разобраться, какой посол необходим в конкретной ситуации. Многие привозят с рыбалки рыбу, вкусовые качества которой оставляют желать лучшего. И слабо представляют, отчего это получилось.

Иногда рыболовы забывают, что засаливание рыбы сухим посолом — процесс длительный. Они не учитывают, что в начальной стадии засолки, когда соль только начинает впитывать влагу, даже потрошеная рыба успевает протухнуть, и дальнейшее соление становится бесполезным. Утверждение, что рыба не протухла, а всего лишь «с душком» и от этого становится более привлекательной, — глубоко ошибочно. Подобным образом приготовленная рыба приводит к тяжелейшим отравлениям, а порой — к летальному исходу. Поэтому если соление рыбы производится в походных условиях при отсутствии оборудованного для посола места (ледник, холодильник, глубокий погреб), а температура воздуха превышает 25–28 °С, применяют только тузлучный посол или экспресс-засолку.

Весной и осенью в местах с постоянной температурой воздуха мокрый посол необязателен.

Важнейшими составляющими соления являются:

— правильная разделка (подготовка) рыбы для засола;

— правильная весовая пропорция соли и рыбы.

Не выполнив указанные условия, правильно засолить рыбу практически невозможно.

Крупную широкоспинную рыбу (свыше 1 кг) в походных условиях, независимо от типа засола, обязательно пластуют. Рыбу аккуратно разрезают со стороны хребта, вплоть до брюха, и разворачивают на две половины. Более мелкую — потрошат. При пластовании разрез делают через спину, вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника.

Рыбу перед посолом после потрошения можно даже разделать на куски, но при этом не надо трогать брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Крупную жирную широкоспинную рыбу (сазан, лещ, карась, красноперка, белый амур, толстолобик) в целях экономии времени перед засолкой не только потрошат и пластуют, но и разделывают на куски. После разделки солят и вялят только ее отдельные части.

При посоле в походных условиях экземпляров весом 300–500 г надрез вдоль спины делают только в жаркую погоду.

Потрошение обязательно.

Рыбу весом до 200 г при температуре до 18–20 °С засаливают без потрошения, засыпая соль под жабры, а затем пересыпают солью каждый новый ряд. Рыбу и куски филе тщательно очищают от остатков крови и внутренностей, затем протирают тряпкой насухо. И лишь при засоле крупной партии рыбы в тузлуке ее обязательно промывают.

Рыбу укладывают в емкость для засола таким образом, чтобы гнет с одинаковой силой давил на всю партию рыбы. В качестве подставки под гнет используют дерево, фарфор, нержавеющую сталь и пищевой алюминий. В подставках тузлука (свободный люфт между стенками емкости и подставкой не более 2 см) должны просверливаться многочисленные отверстия для стекания выделяемого рыбой сока.

По окончании срока засола готовая к промывке продукция должна быть твердой во всех участках тела, включая желудок. Твердость желудка проверяется нажатием пальцев. Если в кишечнике рыбы после засола хлюпает воздух и обнаруживается неприятный запах, а рассол запузырился и помутнел, — продукция испорчена и к употреблению в пищу не годится. Чаще всего это происходит по следующим причинам: недостаточный вес гнета; рыба была уложена неравномерно или гнет располагался не по центру подставки; недостаточное количество соли по отношению к весу рыбы; форма подставки под гнет не обеспечивала плотного контакта с рыбой, в результате образовались воздушные карманы.

В отдельных случаях воздух оказывается в брюхе единичных экземпляров. Рассол при этом остается чистым и без запаха. В этом случае некондиционную рыбу с добавлением соли снова кладут под гнет, а остальная идет на промывку.

Сухой посол

При сухом посоле рассол образуется по мере просаливания рыбы. При сухом посоле применение гнета обязательно. Вес гнета подбирается из расчета, что он должен продавить всю массу рыбы и выдавить из нее воздух. При засолке пятнадцати крупных подлещиков общим весом 15 кг в баке из нержавеющей стали вес гнета, лежащего на подставке, должен быть не менее 10 кг. При температуре воздуха более 20 °С рыбу обязательно потрошат.

Сухой посол применяется только тогда, когда есть оборудованное для засола место и температура воздуха в месте засола не превышает 20 °С. Помимо пересыпки солью каждого нового ряда потрошеной рыбы, у экземпляров более 0,8–1 кг соль втирают вручную против чешуи. В крупную рыбу порцию соли закладывают под каждую жаберную крышку и во вспоротое

брюхо. В место засола недопустимо прямое попадание солнечных лучей.

Емкости из пищевой нержавеющей стали, а также эмалированная посуда могут применяться как при сухом, так и при мокром посоле. Если засолка рыбы производится в негерметичной емкости (в походных условиях это допустимо), на дно корзины или деревянного ящика стелют чистую холщовую тряпку или мешковину.

Подготовленную рыбу укладывают на нее плотными рядами (голова к хвосту) брюшком вверх и пересыпают солью. Общий расход соли — 2,5 кг на 10 кг рыбы. Сверху на рыбу кладут сбитую из дерева крышку (подставку) и на нее — тяжелый гнет. Он, как уже говорилось, необходим для удаления воздушных полостей и придания мясу рыбы большей плотности. Образующийся сок вытекает из щели между прутьями корзины или досками ящика. В металлических емкостях он может сливаться через верх или через специальные боковые отверстия, а может оставаться внутри, все зависит от концентрации соли. За 5-10 дней рыба просаливается. Но если в нержавеющем баке под гнетом весом 5–7 кг одновременно засаливается более 10–15 кг широкоспинной жирной рыбы (синец, лещ, карась, линь, толстолобик), то часть рассола должна сливаться. Если выделяемый рыбой сок не сливается, то для поддержания необходимой концентрации на 3-4-й день необходимо добавить *У \б-Ув* веса от начального количества соли.

Идеальным считается посол, при котором рыба находится в прохладном месте (холодильник, погреб, ледник).

Посол рыбы методом размораживания в холодильной камере (холодильнике)

Наиболее надежный, простой и доступный способ посола рыбы в домашних условиях — это замораживание полностью потрошеной рыбы либо кусков филе в морозильной камере при температуре -10-12 ʙС в течение 3–4 суток или при температуре -6-8 ˚С в течение 7–8 суток. В дальнейшем рыбу или куски филе пересыпают солью из расчета 250 г соли на 1 кг рыбы.

Натерев солью, рыбу размораживают в холодильнике при температуре 0–5 ˚С. Размораживаясь, рыба очень быстро впитывает соль и готова к употреблению в соленом виде на 3–4 день (семейство лососевые). Гнет при таком посоле не обязателен, а при засолке тонких кусков семги, палтуса, зубатки, скумбрии, тайменя, осетра недопустим, поскольку влияет на вкусовые качества продукта.

Несмотря на то, что филе красной рыбы просаливается в холодильнике на 2–3 сутки и без замораживания, приготовление

ее таким способом нежелательно, так как только длительное замораживание при соответствующей температуре обеспечивает полную ликвидацию рыбных паразитов.

Большой сухой посол

10 кг рыбы, 1,5 кг соли.

На дно корзины или деревянного ящика постелить чистую холщовую ткань или мешковину. Подготовленную рыбу уложить на нее плотными рядами, голова к хвосту, брюшком вверх и пересыпать солью. Сверху на рыбу — сбитую из дерева крышку и на нее — тяжелый гнет (камень). Он совершенно необходим, так как препятствует образованию воздушных полостей, в которых могут развиваться гнилостные бактерии, и, кроме того, делает мясо рыбы более плотным. Через некоторое время из рыбы выделяется сок, он вытекает через щели между прутьями корзины или досками ящика.

На 5-10-й день рыба просаливается. Все это время она должна находиться в прохладном месте (холодильнике, погребе).

Большой мокрый посол

10 кг рыбы, 1 кг соли.

Рыбу уложить слоями в неокисляющуюся посуду (ведро, кастрюлю, бак, бочку) брюшком вверх и пересыпать солью.

Чтобы придать рыбе особый, нежный вкус, в соль нужно добавить 1 столовую ложку сахарного песка. На рыбу кладут кружок, лучше из липы или осины. Через день-два образовавшийся рассол (тузлук) покрывает всю рыбу, в прохладном месте она хорошо сохраняется. Обычно на 3-8-й день (в зависимости от размера) рыба полностью просаливается. Затем ее надо вынуть из тузлука, промыть в проточной воде, обсушить на воздухе и уложить в деревянный ящик или корзину для хранения.

Мелкий мокрый посол

Мелкая рыба, 3 литра воды, 1 кг соли, специи.

Можно приготовить свежий тузлук, растворив в трех литрах воды килограмм соли. Полученным раствором заливают уложенную в емкость рыбу. Этот способ тоже называют мокрым и пользуются им при солении мелкой рыбы.

Провисной посол

Для жирных сортов рыб используют провисной посол. Рыбу подвешивают на поперечных прутьях в соляном растворе так, чтобы тушки не давили друг на друга. Плотность раствора определяют с помощью сырой картофелины: она не должна тонуть. Через 5–7 дней рыбу можно употреблять в пищу.

В походных условиях жарким летом рыбу солят в больших синтетических мешках. Их зарывают в землю или в песок на

глубину 0,5–1 метр. На горловину надевают небольшой мешочек для защиты от дождя и росы. Слой песка или земли над рыбой создает прохладу и в то же время является гнетом.

Перед употреблением в пищу крупную соленую рыбу вымачивают в холодной воде или молоке 3–4 часа. После этого ее можно сразу есть, жарить, варить.

Пряный посол

Этим способом можно засолить любую речную рыбу весом от 200 г до 1 кг.

Рыбу уложить в посуду (эмалированную, из нержавеющей стали, пищевой пластмассы) слоями, начиная с крупной, голова к хвосту. Каждый слой рыбы пересыпать небольшим количеством соли, но так, чтобы вся рыба была ею обработана. Добавить 3–4 лавровых листа, перец горошком, щепотку кориандра, и так до заполнения посуды. Сверху придавить деревянным кружком. На него — гнет (5-литровая банка с водой). Этого гнета достаточно на 10-литровое ведро с рыбой.

Посуду с рыбой поместить в прохладное место. Через 10–12 часов рыба даст сок (тузлук). Не сливать его до окончания засолки. На 3—4-й день снять гнет, вылить тузлук и промыть всю рыбу холодной водой, залить ее тоже холодной водой и отмачивать 1 час для того, чтобы на чешуе не выступила соль. Затем дать воде стечь. Подсушить рыбу по 2 часа на каждом боку.

После пряного посола рыба приобретает красновато-розовый цвет и приятный свежий аромат. Употребляют ее как холодную закуску. Особенно хороша такая рыба с горячим картофелем и пивом. Хранится очень долго в холодном помещении, холодильнике, морозильнике.

Гнетущий способ засола рыбы

Гнетущий способ хорош как для мелкой рыбы, так и для язя, голавля, карпа, судака, сома, щуки.

Среднюю и крупную рыбу выпотрошить и сделать вдоль хребта продольные надрезы, чтобы она лучше просолилась. Затем рыбу посолить крупной солью и поставить под гнет: крупную — на 10–12, мелкую — на 8 часов. Образовавшийся тузлук слить, рыбу промыть в течение 1,5–2 часов, желательно в проточной воде.

Засолка икры

Для засолки пригодна икра почти всех видов рыб. Наиболее ценным продуктом является икра лососевых (исключение — икра палии, которая отличается повышенной твердостью и требует специальной предварительной термообработки), а также осетровых.

Вдоль брюха рыбы острым ножом делают аккуратный надрез.

Главное — не повредить икру и не допустить разлития желчи.

Икру вынимают из брюха рыбы, отделяют от кишок, освобождают от пленки (плевры) и укладывают в стеклянную емкость. Крупную созревшую красную икру заливают соляным раствором, приготовленным в пропорции 120 г соли на 150 мл кипяченой воды, нагретой до температуры 60–80 °С. Массу осторожно перемешивают, стараясь не повредить икринки.

Существует еще один способ приготовления икры, наиболее подходящий для рыб семейства карповые (карась, карп, сазан, лещ). Икру выкладывают в эмалированную посуду, засыпают солью (на 1 кг икры берут 130–140 г соли или 4 ст. ложки для крупной икры, 5 — для мелкозернистой), подогревают до температуры, близкой к кипению, не давая при этом закипеть.

Мелкую, а также не созревшую икру (щуки, судака, берша, налима, линя), не снимая пленки, выкладывают в дуршлаг и обдают крутым кипятком. На 100 г икры берут 50 мл кипятка. Икра становится более мягкой, а пленка легко отделяется от икринок. После термообработки икра заливается соляным раствором в указанной ранее пропорции.

По желанию можно добавить молотый черный перец (на 1 кг икры 3 горошины).

Существует и другой вариант засолки. Икру кладут в марлю, заливают холодным рассолом (2 ст. ложки соли на стакан воды), выдерживают 20 минут. Затем откидывают на дуршлаг, выкладывают в тарелку и удаляют пленку. Икру выдерживают в холодильнике 2–3 дня. Многие считают, что у такого варианта посола вкус икры нежнее.

Икра просаливается в холодном месте при температуре 2–8 °С. Продукт готов к употреблению на 2–3 сутки посола.

Внимание! Употребление в пищу икры на более раннем этапе посола и без предварительной термообработки приводит к тяжелейшим пищевым отравлениям.

Промывка засоленной рыбы

Внешние признаки правильно засоленной рыбы: запавшие посветлевшие глаза; побелевшие плавники и чешуя; приятный специфический запах.

После засола с рыбы счищают остатки соли и ее промывают в воде. Далее рыбу необходимо вымочить в холодной воде, а затем развесить в тени на ветру, крупные экземпляры — лучше головой вниз. При таком положении вода вытекает через рот, рыба быстрее и равномернее просыхает

Прокалывают рыбу около хвоста обычно на деревянной доске, потом с помощью крючков развешивают на бечевке.

Процесс вяления длится от четырех до десяти дней, в

зависимости от размера рыбы и погодных условий.

Готовую рыбу хранят в корзине или мешке в прохладном месте, оберегая от попадания прямых солнечных лучей.

СОЛЕНИЕ МЯСА И САЛА

Соление мяса, сала и других продуктов — это один из самых распространенных способов сохранения их в условиях положительных температур. Оно является также одной из технологических операций при изготовлении ветчины, окороков, копчений и др. Соленые продукты получают из свинины, баранины, конины, реже — говядины и других видов мяса и тушек птицы. Консервирующее действие соли заключается в том, что ее наличие в продукте приводит к обезвоживанию присутствующих в продукте микроорганизмов. Кстати, развитие микроорганизмов солью задерживается, но не уничтожается. Поэтому посол не может служить средством обеззараживания мяса больных животных. Оптимальная температура посола — 2–4 °С.

При более высокой температуре одновременно с посолом могут происходить процессы, вызывающие порчу мяса. При температуре ниже оптимальной мясо и мясопродукты просаливаются неравномерно, медленно и недостаточно. При посоле в рассол экстрагируются растворимые части мяса. Поэтому получаемая солонина будет качественнее и вкуснее, если рассол используется для посола мяса неоднократно. Ведь тогда в рассол из мяса уйдет меньше растворимых компонентов, придающих соленому мясу специфический вкус.

В домашних условиях мясо и мясные продукты солят в простом и сложном рассолах. При простом посоле используется только соль. Такой посол применяют для консервирования только жирных продуктов, в том числе шпика. В сложный рассол, кроме соли, добавляют аскорбиновую кислоту или ее соли, сахар и другие компоненты, преимущественно пряности.

В рассол из 10 л воды, 1,6 кг соли и 100 г сахара кладут душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок и др. Воду для рассола лучше прокипятить, а сам рассол профильтровать. При очень хорошей, чистой, мягкой, без посторонних запахов и привкуса водопроводной или артезианской воде ее не кипятят. Профильтровать же рассол никогда не мешает, так как в соли иногда попадаются нерастворимые включения (камешки, песок, порода).

Мясо и мясопродукты обрабатывают тремя способами: сухим (сухой солью или соляной гущей), мокрым (в рассоле) или смешанным.

Посол сала

Рецептов посола сала очень много. Выбирайте, какой больше понравится.

• Взять кусок свежего сала, лучше с прослойкой мяса, сделать вдоль надрезы и нашпиговать чесноком, разрезанным пополам. Сверху обсыпать кусок солью (крупной), завернуть в холстинку или любую хлопчатобумажную тряпочку и положить в холодильник на несколько дней.

При таком же способе засолки можно сало подержать 3 дня при комнатной температуре, а потом хранить в морозилке. Лучше всего хранить сало завернутым в бумагу и ни в коем случае не в полиэтилене, т. к. сало приобретает неприятный запах.

• Нарезать сало с мясными прожилками на куски размером 5-7х10 см. Натереть солью. Уложить в эмалированную посуду плотно в один слой. 5–7 крупных зубчиков чеснока нарезать на дольки (не слишком мелко). Посыпать сало чесноком и черным душистым молотым перцем. Накрыть тарелкой, которая плотно входит в кастрюлю (как под гнет). Оставить в покое при комнатной температуре примерно на 2 дня. Вынуть сало с чесноком из кастрюли и завернуть в бумагу. Хранить сало в морозилке.

• При таком способе засолки сало по вкусу похоже на копченое. На 2 л воды взять горсть луковой шелухи, 3 ст. ложки соли. Вскипятить, процедить, заложить в этот рассол сало (примерно 2 кг), кипятить 15 минут, затем снять с огня и оставить в рассоле на 8-12 часов. Вынуть, обильно натереть чесноком, черным перцем, завернуть в пергаментную бумагу и отправить в холодильник на день-два. Готово. Это сало можно долго хранить в морозильной камере.

• Воду кипятить с лавровым листом, горошинами черного перца, укропом и солью. Соль берут в таком количестве, чтобы помещенные в раствор сырое яйцо или картофелина не тонули. В остывший рассол опустить тертый чеснок и сало, нарезанное брусками шириной 4 см и длиной 20–25 см. Продукт готов к употреблению примерно через неделю. Перед употреблением сало вынуть из рассола, обсушить салфеткой и поместить на 2–3 часа в холодильник.

При таком способе соления сало сохраняет свежий вкус на протяжении всего периода хранения.

• Старинный деревенский посол сала

Брали деревянную бочку на 100–120 л и мыли хвощом болотным, как говорят, добела. Затем ошпаривали кипятком и просушивали. После этого бочку ставили в прохладное место, куда не проникали солнечные лучи и тепло. Это мог быть погреб или специальная темница. Дно бочки засыпали слоем крупной

соли, на который укладывали свежее, хорошо охлажденное сало в один ряд. Затем этот ряд сала засыпали слоем соли порядка 5-10 см. На этот слой укладывали снова сало и так бочку наполняли продуктом доверху. Естественно, заканчивали слоем соли. Накрывали неплотной деревянной крышкой. Так сало солилось и могло храниться месяцами. Сало невозможно пересолить. Оно впитывает в себя только необходимое количество соли. Это сало можно долго хранить.

• Взять свежее, хорошо очищенное сало небольшими кусками от 0,5 до 1 кг и натереть со всех сторон крупной солью. Лучше иметь парные куски сала, одинаковые по размерам. Затем два куска сала сложить в брикет друг с другом шкурками наружу. Сложенный брикет сала уложить в пищевой полиэтиленовый пакет. Верх пакета закрыть так, чтобы выделяющийся из сала рассол не вытекал. Пакет с брикетом необходимо уложить в тарелку шкуркой вниз, другой кусок окажется шкуркой вверх. Тарелку поместить в холодильник на два дня. Через два дня перевернуть брикет с пакетом так, чтобы сторона, на которой он лежал, оказалась сверху, и оставить в холодильнике еще на два дня. После этого сало готово к употреблению при недлительном хранении.

• На 0,5 кг сала взять 1–2 большие головки чеснока. Чеснок очистить и очень мелко нарезать. Подготовленное сало натереть черным перцем со всех сторон. Затем натереть солью и чесноком. Когда сало будет натерто специями, то слои, укладываемые друг к дружке, посыпать оставшимся чесноком, слегка придавив его ладонью. Сложить сало, как в предыдущем рецепте, и поместить в пакет. Оставшимся чесноком необходимо обработать все стороны сложенных кусков и плотно завернуть пищевой пакет. Поместить на холод.

Через четверо суток сало будет готово к употреблению.

Шпик (сало)

Шпик обычно снимают со спины и боков туши, где толщина его не менее 2,5 см. Как правило, для соленого шпика не используют слой с брюшины, а также сало от хряков или пожелтевший и мягкий шпик.

Слой сала разрезают на куски размером примерно 20х20 см. Солят куски сухим способом, со всех сторон тщательно натирая соляной гущей или сухой солью. На 15 кг сала берут 1 кг соли. В последнем случае куски лучше предварительно смочить в концентрированном рассоле.

Чистый деревянный ящик изнутри выстилают черной бумагой, сверху кладут чистый пергамент и насыпают на дно слой соли толщиной 0,5–1,5 см. Шпик плотно и аккуратно

(шкурой вниз) укладывают на этот слой соли. Причем каждый слой шпика, в том числе и верхний, а также пространство между кусками и стенками ящика засыпают солью. Сверху укладывают чистую бумагу или ткань, накрывают все крышкой с грузом и ставят в холодном темном месте.

Продолжительность хранения соленого шпика в холодном (до 10 °С) месте без доступа света — около года. Пожелтение шпика происходит особенно быстро, если его держат на свету

Обычный (смешанный) посол

Куски мяса (не раньше 1–2 суток после убоя), освобожденные от костей, тщательно натирают солью, перемешанной с селитрой (10 г селитры на 1 кг соли); в толстых кусках мяса делают ножом надрезы, заполняя их солью. Натертые солью куски мяса плотно укладывают рядами подкожной стороной вниз в подготовленную чистую, не пропускающую воду кадку, бочонок (лучше дубовый), дно которого посыпают солью. Каждый ряд мяса также посыпают солью.

На 10 кг мяса расходуется 1 кг соли. Заложив кадку мясом доверху, посыпают сверху солью.

Бочку с посоленным мясом следует держать в холодном месте — подвале, погребе и т. п., лучше всего при температуре до 3–5 °С.

Чтобы солонина была более нежной и вкусной, при закладке мяса надо добавить между рядами И ч. ложки молотого перца, по 5–6 штук лаврового листа и ягод можжевельника.

Через трое суток мясо заливают холодным (не более 5 °С) рассолом (на ведро кипяченой воды — 10 л — берут 2 кг соли) так, чтобы все оно было покрыто жидкостью. Кадку закрывают деревянным кружком и сверху кладут гнет. Мясо считают достаточно просолившимся через 3–4 недели.

Вытапливание смальца

Нутряной жир, почечный жир, обрезки жира от мяса, а также тонкий подкожный жир, предназначенные для вытапливания, нарезают кусочками и заливают холодной водой, чтобы они простояли 2–3 дня для отмывания крови, причем воду меняют 2 раза в день.

Прежде чем отправить на вытопку, нарезанный жир тщательно отцеживают от воды, а в котел наливают чистой воды в количестве *1Л* от объема жира, прибавляют чайную ложечку пищевой соды. Когда вода закипит, на поверхности начинает появляться смалец. Его осторожно вычерпывают ложкой и выливают в отдельную посуду. Вычерпывание жира продолжается до тех пор, пока шкварки не приобретут золотистый цвет, после чего их отбрасывают в дуршлаг и отцеживают весь смалец.

Полученный смалец перетапливают второй раз, прибавляя на каждый килограмм по 100 мл молока, и варят на слабом огне, пока молоко не станет желтым и начнет падать на дно. Для устранения тяжелого запаха в смалец бросают кусок обугленного хлеба.

При вторичном перетапливании нужно особенно следить, чтобы огонь не был слабым и не начиналось пригорание смальца. Готовый смалец выливают в чистые стеклянные банки. Сосуды закрывают, когда смалец застынет, и убирают на холод. Хранят в холодном месте.

Примечание. После обвалки на костях еще остается некоторое количество мяса. Для его сохранения и использования кости следует порубить на куски, промыть в холодной воде, сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и довести до кипения. В кастрюлю положить специи и соль (5 стаканов соли на ведро воды), бульон варить 30–60 минут, а затем охладить до 3 °*С*.

На охлажденном бульоне будет корка жира, которая некоторое время предохранит его от порчи. Использовать бульон можно для приготовления первых блюд, холодца, соусов. Но, отобрав какое-то количество бульона, следует тщательно заделать отверстие в жире или прокипятить остаток и охладить, чтобы образовавшаяся корка жира опять загерметизировала бульон с костями.

Засолка окорока

Отрезав окорок круглой или слегка овальной формы, в нем делают разрез между сухожилием и костью у коленного сустава. Затем окорок, используя этот разрез, укрепляют на крюке и острым ножом срезают лишнее мясо, придавая окороку законченный вид.

Окорока укладывают кожей вниз в дощатые ящики или бочки с отверстиями в дне, чтобы образующийся рассол вытекал из ящика в подставленную емкость. Ящик ставят в холодное место и через каждые 3–4 дня окорока перекладывают (верхние — вниз, нижние — наверх), пересыпая солью или посолочной смесью. Через 2–3 недели окорока просолятся, поэтому их развешивают в сухом прохладном помещении для стекания рассола и заветривания.

МАРИНОВАНИЕ

МАРИНОВАНИЕ ГРИБОВ

Для маринования используют все виды съедобных грибов (боровики, подосиновики, подберезовики, лисички, опенки, маслята). Каждый вид грибов консервируется отдельно.

Грибы обрабатывают и хорошо моют в проточной воде. Мелкие грибы можно мариновать целыми, более крупные режут,

оставляя шляпку целой, а ножку разрезая на части длиной 1,5–2 см.

Варят грибы в эмалированной или алюминиевой посуде. На каждые 6 кг грибов необходимо — 1,5 л воды, 250 г соли, 2–3 г лимонной кислоты, лаврового листа 10–15 шт., корицы 0,5 г, гвоздики 0,5 г, перца душистого 0,5 г, перца черного горького 0,3 г.

Во время варки рассол должен покрывать грибы. Чтобы грибы проваривались равномерно, их при варке осторожно перемешивают деревянной палочкой. Пену, образующуюся при этом, необходимо снимать. Варка считается законченной, когда грибы осядут на дно посуды, а рассол станет прозрачным.

После прекращения нагревания к грибам доливают уксус 6 %-ный из расчета 640 г на 6 кг грибов и осторожно перемешивают. Грибы расфасовывают в подготовленные банки горячими, накрывают ошпаренными лакированными крышками и стерилизуют.

Продолжительность стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 30–35, для банок 1 л — 45 мин.

МАРИНОВАНИЕ РЫБЫ

Почти все виды рыбы можно мариновать, причем маринуют как свежую, так и соленую рыбу. Прежде чем замариновать свежую рыбу, ее надо посолить так, чтобы она приобрела обычный соленый вкус и годилась для еды. Соленую же рыбу предварительно обессоливают, а затем маринуют. Но обычно используют свежую и малосольную рыбу, так как в маринаде она вкуснее.

Предназначенную для маринования рыбу можно отварить.

Маринад для заливки рыбы приготовляют при следующем соотношении продуктов: на 5 л воды употребляют 60 г сахара, 1 чайную ложку душистого перца, 30 шт. гвоздики, 30 горошин черного перца, 1 чайную ложку кориандра, 100 г уксуса и 40 г соли. Воду вместе с пряностями, завязанными в кусок ткани, кипятят 20–30 мин.

В приготовленный и охлажденный маринад помещают рыбу, выдерживают ее в течение 3–4 часов, затем вынимают, отцеживают и укладывают в банки. Каждый раз рыбу можно посыпать молотыми пряностями (душистым и черным перцем, корицей, кориандром, имбирем и др.). Можно также положить целые лавровые листики (в очень небольших количествах, только для букета).

Уложенную в банки маринованную рыбу заливают маринадом, закрывают банки и сохраняют в холодном и темном месте (лучше всего в погребе).

Сельдь

1-й рецепт. Сельдь отобрать желательно одного размера, вымыть и уложить в банки, добавив пряностей. Залить подготовленным маринадом и поставить в холодное место на 10 дней.

2-й рецепт. Сельдь выдержать 36 ч в маринаде, отрезать голову, в хвост продеть нитку и повесить на 24 ч.

3-й рецепт. Сельдь выдержать в маринаде 5 дней. Вынуть, нарезать кусочками, залить растительным маслом и поставить на холод.

4-йрецепт. Селедку выдержать в маринаде 48 ч, очистить, нарезать на кусочки. Молоки растереть с растительным маслом, развести масло с маринадом 1:1 и залить сложенные в стеклянную банку кусочки сельди. Хранить в холодном месте.

5-й рецепт. Вымочить сельдь в маринаде 3 дня, выпотрошить, очистить от кожицы и костей, разрезать на половинки вдоль и подготовленную сельдь сложить рулетиком, плотно уложить в банки, перекладывая каждый ряд кружочками шмона и ломтиками винных яблок. Залить растительным маслом и вынести на холод.

Линь

Рыбу почистить, вынуть внутренности, отрезать голову и нарезать кусочками. Немного посолить, выдержать 30 мин. В противень налить достаточное количество растительного масла и положить подготовленную рыбу. Запечь в духовке на слабом огне, следя, чтобы рыба не подрумянилась. Отдельно обжарить лук. Готовую рыбу укладывать в подготовленную емкость, пересыпать туком и залить смесью масла, в котором она томилась, и маринада 1:1. Вынести в холодное место.

Корюшка, селява

Очистить рыбу, вытереть насухо, посолить, посыпать перцем и выдержать 24 ч. Обжарить, обвалять в муке, остудить, сложить в банки и залить маринадом.

Щука

1-й рецепт. Подготовленную рыбу нарезать на куски, посолить и положить под гнет на 48 ч. Вскипятить воду с петрушкой, сельдереем и луком, опустить в нее рыбу и варить до полуготовности. Вынуть и остудить. Вскипятить го-товый маринад и в нем сварить рыбу до готовности, вынуть, остудить рыбу и маринад, залить снова и хранить в холод-лом месте.

2-й рецепт. Обжарить щуку желательно в конопляном масле, немного подсушить ь духовке. Емкость натереть чесноком, сложить остывшую рыбу и залить маринадом. Хранить в холодном месте.

Угорь

1-й рецепт. Выпотрошить, посолить и выдержать 30–40 мин, обжарить, остудить и залить маринадом. Сверху на 2 см залить растительным маслом.

2-й рецепт. Натереть угря смесью песка с солью, хорошо промыть и выпотрошить. Разрезать вдоль, вынуть хребет, натереть солью с перцем или солью и выдержать 3 ч. Свернуть рулетиком и обвязать ниткой. В таком виде варить один час. Воду для варки вскипятить с кореньями, луком и розмарином. Процедить ее, смешать в равных частях с сухим белым вином и 3 %-ным уксусом. Остудить, сложить плотно в подготовленную емкость и залить маринадом. Хранить в холодном месте.

Стерлядь

Отварить подготовленную рыбу в воде, не соля ее. Готовый маринад вскипятить, добавив в него несколько штук винных ягод (инжира), фиников, горсть изюма, 3–4 кружочка лимона и апельсина без кожицы и кисло-сладких яблок. Кипятить 2 мин, остудить, вынуть фрукты. Переложить фруктами стерлядь, в маринад добавить 2 ст. ложки горчицы. Залить рыбу сверху на 2 см растительным маслом и хранить в холодном месте.

Осетрина

2 кг осетрины очистить, нарезать кусочками, обмакнуть в соленую воду и обжарить в сухарях. Можно посолить, выдержать 20 мин и обжарить в кляре (жидком тесте) на оливковом или подсолнечном масле. Остудить. Взять 2 кг квашеной капусты, 5 луковиц, нарезанных кольцами, 15 г черного перца горошком, 10 лавровых листьев, 300 мл 9%-ного уксуса и 200 мл оливкового или подсолнечного масла. Капусту тушить до готовности, затем остудить. Рыбу укладывать слоями, пересыпая капустой. Сверху должна быть капуста. Накрыть деревянным кружком, подложив под него ткань или марлю, положить гнет и хранить в холодном месте. По этому рецепту мариновать любую рыбу, имеющую мало костей.

Белуга и севрюга

Подготовить рыбу, нарезать на куски, предварительно вырезав хребет и хрящ. На 8 кг рыбы взять 10 л готового маринада или 5 %-ного уксуса, добавить 20 г имбиря кусочками, 50 г черного перца горошком, 5 головок чеснока, разделенного на зубки, по 20 г эстрагона, чабреца, майорана и 2 полные ст. ложки соли.

Закипятить эту смесь, положить рыбу и варить до готовности. Остудить, рыбу переложить в подготовленную емкость. Маринад процедить, пряные травы выбросить, перец, имбирь и чеснок положить в марлю. Залить маринадом рыбу, сверху положить

узелок с пряностями. Накрыть марлей или тканью под деревянный кружок и гнет. Хранить в холодном месте.

Лосось

1-й рецепт. Подготовить рыбу, посолить и оставить на 30 мин. Обжарить, остудить, сложить в банки, перекладывая майораном или эстрагоном. Залить 3–5%-ным уксусом без специй.

2-й рецепт. Выпотрошить лосося, отрезать голову, разрезать вдоль и сложить в банку спинками вниз. Залить готовым маринадом и вынести в холодное место на 3–5 дней.

Навага, ледяная, корюшка, морской окунь

Рыбу выпотрошить, промыть, слегка подсушить и натереть солью. Выдержать 3–5 ч, обмазать топленым или оливковым маслом и испечь в духовке или обжарить на плите на хорошо смазанной тем же маслом сковороде. Остудить. Кадушку, бочонок или кастрюлю, стеклянную банку ополоснуть холодным маринадом. На дно положить лавровый лист, перец черный и душистый горошком, бутоны гвоздики, корицу. Каждый слой рыбы пересыпататряностями. Сверху тоже должны быть пряности. Залить готовым маринадом и поставить в холодное место.

МАРИНОВАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Помидоры маринованные

На литровую банку: 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, 2 перца красного стручкового, 5 шт. гвоздики, корица — на кончике ножа.

Маринад: на 1 л воды — 50 г соли, 50 г сахара и 2 ч. ложки уксусной эссенции.

Помидоры брать мелкие: зеленые, молочные, бурые, розовые. Полученный маринад залить в банки с помидорами, пастеризовать: литровую банку — 20 мин, трехлитровую — 30 мин. Банки укупорить.

Маринованные баклажаны

Баклажаны.

Для фарша: коренья петрушки, сельдерея, моркови, мелкорубленая зелень петрушки и укропа, лук, чеснок, горький красный перец, соль.

Промытые баклажаны, желательно средних размеров, отварить до полуготовности (предварительно наколов их вилкой и сделав продольный разрез на каждом). Затем выложить на стол, накрыть доской, а сверху положить пресс, чтобы сошли сок и вода.

Фарш: отварить коренья петрушки, сельдерея, моркови, мелко нарезать, затем прибавить мелко рубленую зелень петрушки и укропа, лук, чеснок, горький красный перец — тоже

измельченные. Перемешать, посолить и снова хорошо перемешать. Этой смесью нафаршировать баклажаны, уложить их плотно друг к другу в деревянный бочонок или эмалированную кастрюлю, ведро, перекладывая душистой зеленью, залить не очень крепким столовым уксусом (500 мл на 3–4 кг баклажанов). Накрыть крышкой и положить груз. Через 7-10 дней баклажаны готовы. Хранить их желательно в прохладном темном месте.

Баклажаны и перец маринованные

5 *кг перца, 2 кг баклажанов, 2–3 головки чеснока, 1–2 пучка зелени, черный перец горошком, соль, 1 стакан масла, 2 стакана виноградного уксуса.*

Испечь 5 кг перца, очистить, удалить семена и нарезать в длину полосками. Испечь на сильном огне 2–2,5 кг баклажанов, очистить и тоже нарезать полосками. Разобрать на дольки 2–3 головки чеснока, очистить. Промыть и крупно нарезать 1–2 пучка зелени петрушки. Все овощи смешать, затем добавить черный перец горошком, соль по вкусу, 1 стакан кипящего подсолнечного масла, 2 стакана виноградного уксуса и уложить в небольшие банки. Банки закрыть плотной бумагой и убрать в холодное место.

Ботва свекольная маринованная

На банку объемом 1 л: 600–700 г свекольной ботвы, 1 л воды, 100 мл фруктового уксуса, 100 г сахара, 1 лавровый лист, 8 горошин черного перца, 25 г соли.

Ботву хорошо промыть; нарезать стебли и листья кусками, равными высоте банки, в которой они будут консервироваться. Банку вымыть, обдать кипятком и насухо вытереть чистым полотенцем. Уложить в банку ботву.

Смешать оставшиеся ингредиенты, поставить на огонь и довести до кипения; затем процедить и залить полученным маринадом ботву. Поместить банку в кастрюлю с кипящей водой (на дно кастрюли постелить полотенце, чтобы банка не разбилась при кипячении) на 15 мин. Воды следует наливать столько, чтобы банка находилась в ней «по плечики». Кипятить, неплотно накрыв банку крышкой. Стерилизованную банку плотно закрыть крышкой.

Соление, маринование, вяление, копчение

В банку вместе с ботвой можно положить очищенные зубчики чеснока, зонтики укропа, листья черной смородины и вишни — это сделает ботву более ароматной.

Крыжовник маринованный

1 кг зрелого крепкого крыжовника, 0,5 л воды, 400 г сахара, 100 мл 9% — ногоуксуса, 5–6 горошин душистого перца, 5–6 почек гвоздики, небольшая палочка корицы.

1 кг зрелого крепкого крыжовника вымыть, наколоть ягоды и наполнить им банки до «плечиков».

Из 0,5 л воды, 400 г сахара и 100 мл 9%-ного уксуса приготовить маринад. Воду, сахар, специи (5–6 горошин душистого перца, 5–6 почек гвоздики и небольшая палочка корицы) кипятить 5 мин. Когда заливка остынет, процедить ее и добавить уксус. Этим маринадом залить крыжовник, закрыть заполненные банки крышками и поставить в кастрюлю с холодной водой. Довести до кипения и кипятить банки независимо от емкости 3 мин. Маринованный крыжовник добавляют в капусту «провансаль» домашнего приготовления, в салаты, подают как гарнир к мясным блюдам.

Хранить его нужно в прохладном месте при температуре не ниже 0 °С.

Чеснок маринованный

Для маринада: 1 литр воды, 3 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксусной эссенции.

Подготовить чеснок. Чеснок замочить в воде, чтобы очистить от шелухи, зубчики промыть. Разложить в стерилизованные банки, залить кипятком. Через 10 минут вылить воду из банки. Приготовить маринад. Вскипятить воду, соль, сахар, добавить уксусную эссенцию (перед закаткой), размешать. Залить маринадом чеснок в банке. Закатать крышкой. Банку положить в прохладное место. Через 30–40 дней маринованный чеснок готов.

Виноград маринованный

Для маринада: 1 л воды, 200 г сахара, 0,4 л 6 %-ного уксуса.

Для маринования берут виноград десертных сортов с крупными ягодами. Хорошо промытый виноград очистить от веточек и плотно уложить его в банки, на дно которых положить для аромата по 2–3 гвоздики и по кусочку корицы. Залить горячим маринадом. Банки закупорить герметически и стерилизовать 15 мин.

Вишня маринованная

Для маринада: 1 л воды, 0,75 кг сахара, 0,75л уксуса.

Спелую вишню промыть, очистить от плодоножек и косточек, разложить в банки, положив в каждую по 1–2 гвоздики и по небольшому кусочку корицы. Залить кипящим маринадом. Сначала довести до кипения воду с сахаром и тогда вливать уксус. Стерилизовать 10 мин. Подавать как плодовый салат к мясным или рыбным блюдам.

Груши маринованные

Для маринада: 1 кг сахара, стакан уксуса, стакан воды, несколько гвоздик.

Сахар, уксус и гвоздику варить на медленном огне, пока

сахар не растворится. Очистить груши от кожуры; у мелких удалить желобковым ножом сердцевину, а более крупные разрезать на четыре части. Подготовленные груши опустить в кипящий маринад и варить, пока они не станут прозрачными. Снять с плиты, охладить и расфасовать в стеклянные банки. Плотно закрыть банки крышками и держать в темном прохладном месте.

Сливы маринованные

Для маринада: 1,25 л воды, 0,25 л уксуса, 300–500 г сахара, гвоздика, 1 г корицы.

Спелые, но не перезревшие сливы с плотной мякотью очистить от плодоножек, вымыть и проколоть в нескольких местах, чтобы при стерилизации не лопнула кожица. Плотно уложить в банки, не удаляя косточек. Залить кипящим маринадом. Стерилизовать 15 мин.

Приготовление маринада: в эмалированную посуду налить воду, положить сахар и довести до кипения, влить уксус, опустить корицу и гвоздику и сразу же снять смесь с огня.

Маринованные сливы подавать в качестве гарнира к печеным или жареным мясным и рыбным блюдам.

Яблоки маринованные

На литровую банку — 0,3–0,6 г корицы, 5–8 гвоздик, 5–8 горошин душистого и черного перца.

Для заливки: на1 л воды — 600–800 г сахара, 0,06-0,07 л столового уксуса или 3–5 г лимонной кислоты.

Для маринования лучше брать сладкие сорта яблок. Кислые яблоки в маринаде легко разваривaются.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и в зависимости от величины разрезать на 4–8 частей, удаляя сердцевину. Нарезанные яблоки положить в подкисленную воду (3–5 г лимонной кислоты или 0,06-0,07 л столового уксуса на 1 л воды). В этом же растворе бланшировать яблоки 3–8 мин, а затем остудить в холодной воде и сразу уложить в банки.

Воду, в которой бланшировались яблоки, можно использовать для приготовления заливки. В этом случае количество уксуса уменьшить вдвое. Кипящей заливкой заполнить банки с яблоками и пастеризовать при 90 °С пол-литровые банки — 15 мин, литровые — 20, трехлитровые — 25 мин.

Лук фаршированный маринованный

1 кг лука, 700–800 г кореньев (сельдерея, моркови, петрушки) и капусты, 150 г масла, соль, стручковый перец. Для маринада: 0,5 л 5 % — ного уксуса, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 15 г соли.

Крупный лук без повреждений очистить от шелухи, срезать

верхушку, сложить в посуду, залить кипящей водой, накрыть крышкой и дать постоять 10 мин. После этого лук выложить на решето, дать стечь воде, осторожно разобрать его так, чтобы можно было начинить фаршем.

Для фарша коренья и капусту очистить, промыть, мелко нашинковать соломкой, прогреть в масле с солью до мягкости, затем перемешать с молотым стручковым перцем. Приготовленным фаршем наполнить луковицы.

В кипящий маринад опустить фаршированный лук и кипятить его 5-10 мин. Затем уложить лук в банки и залить доверху маринадом. Банки закупорить, держать в холодном месте.

Овощная смесь маринованная

2 кг огурцов, 1 кг цветной капусты, 500 г мелкого (2–3 см в диаметре) репчатого лука, 250 г моркови, 250 г стручковой фасоли.

Для маринада: 2 л воды, 0,75 л уксуса, 150–200 г сахара, 200 г соли, черный и душистый перец горошком, гвоздика, лавровый лист.

Свежие огурцы (корнишоны) промыть, бланшировать 2–3 мин, чтобы у них сохранился зеленый цвет. Цветную капусту очистить от верхних листьев, разделить на мелкие кочешки, сбланшировать их в подсоленном и слабо подкисленном лимонной кислотой кипятке.

Луковки нужно сбланшировать неочищенными от покровной кожицы. Очистить после бланшировки и подержать в подсоленной по вкусу воде.

Морковь очистить и тоже сбланшировать 2–3 мин, после чего нарезать разными фигурками.

Фасоль очистить от верхушек; если стручки крупные, нарезать на несколько частей и бланшировать 2 мин в подсоленном кипятке, затем охладить.

Подготовленные таким образом овощи разложить в банки, распределив равномерно по количеству, и залить маринадом. В каждую банку положить по 2 горошины черного и душистого перца, гвоздику, корицу и лавровый лист.

Банки закрыть герметически, поставить в стерилизатор с горячей водой и стерилизовать 12–15 мин.

Перец красный сладкий маринованный

• 300 г перца, 25 мл 9-10 %-ного уксуса, 1 лавровый лист. Для заливки: 1 л воды, 25–30 г соли и 25 г сахара.

У перца вырезать ножом плодоножку, семенник и промыть. Бланшировать в кипящей воде 3–5 мин и погрузить на 1–2 мин в холодную. Затем перец разрезать на кусочки 2х2 см и уложить в банку. Можно класть и целые плоды вертикально, чередуя: один перец — тупым концом вниз, другой — острым.

В пол-литровую банку поместить 300 г перца, добавить 25 мл 9-10 %-ного уксуса, лавровый лист. Заливку налить в банки. Прогреть их в слабо кипящей воде: пол-литровые — 3–5 мин, литровые — 8–9 мин, затем немедленно закупорить и охладить.

Черемша маринованная

• На литровую банку: 2–4 дольки чеснока, 2 лавровых листа.

Для заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9 % — ного уксуса, 40–80 г соли, 50-100 г сахара.

Для маринования используется нижняя часть листа с луковицей.

Свежую зелень черемши вымыть. На дно банок положить дольки чеснока и лавровый лист, затем подготовленную зелень черемши. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 20–25 мин.

ВЯЛЕНИЕ

ВЯЛЕНИЕ РЫБЫ

Вяленой называется слегка просоленная рыба, которую медленно высушивали в естественных условиях при температуре не выше 20–25 ˚С.

Под комбинированным воздействием медленного обезвоживания, солнечного света и предварительного слабого посола ткани рыбы претерпевают значительные изменения: уплотняются, пропитываются жиром и приобретают при этом своеобразный вкус и вид.

Для вяления используют главным образом воблу, леща, скумбрию и тарань, но можно вялить усача, рыбца, другую частиковую рыбу. Чем жирнее рыба, тем в большей степени от вяления она приобретает новые ценные качества.

Свежепойманную рыбу сразу же обрабатывать для вяления не следует. Вначале рыбу выдерживают 2–3 часа в прохладном месте в кучке, вперемешку с травой (лучше крапивой), затем подготавливают для посола.

Рыбу длиной до 25–30 см солят без разделки, более крупную разрезают от головы до хвостового стебля и сразу же извлекают кишечник и соединенные с ним внутренности (молоки или икру можно оставить).

Перед посолом рыбу нанизывают на шпагат. Держа иглу со шпагатом (длиной около 60–70 см) в левой руке, правой насаживают на иглу через глаза рыбу спинками в одну сторону. Нанизав на иглу от 2 до 10 рыбин, в зависимости от размеров, их проталкивают с иглы на шпагат, концы которого завязывают простым узлом.

Связки рыбы промывают от загрязнений в воде, натирают солью, которую набивают также в жабры и внутрь через разрез. У крупной рыбы (весом более 1,5–2 кг) делают дополнительно продольный разрез на спинке, куда также засыпают соль. Затем связки рыбы укладывают брюшком вверх, не очень плотно, в бочонок или кадку, на дно которых предварительно наливают солевой раствор (1 часть соли на 4 части воды).

Через 2–5 суток, в зависимости от размера рыбы и погоды (при теплой погоде срок посола меньше), связки рыб вынимают из бочонка, кладут на несколько часов в кучу и затем тщательно промывают холодной водой, после чего рыбу развешивают на открытом воздухе на горизонтально положенных жердях, лагах сарая и т. п., лучше на солнечной стороне, но в тени, под навесом. При развешивании связки стараются расположить так, чтобы рыбы не соприкасались и висели брюшком наружу.

Продолжительность вяления мелкой рыбы — около 2 недель, крупной — до 4–6 недель.

Рыбу лучше вялить весной в прохладную и сухую погоду. Летом это делать не рекомендуется из-за быстрого прогоркания рыбьего жира.

Способом вяления приготавливают и такие рыбные деликатесы, как балыки, теши и боковники. Причем для изготовления балыков используются преимущественно жирные и мясистые рыбы (преимущественно осетровые и лососевые), предварительно посоленные, а затем провяленные или прокопченные при умеренной температуре.

Для балыков нужно выбирать упитанную рыбу без ранений, убитую в живом бодром состоянии.

Вяление рыбы — процесс не менее трудоемкий и ответственный, чем соление и промывка. Как показывает опыт, наилучших результатов в вялении рыбы можно достичь, поместив ее через люк в контейнер из мелкой сетки (сушильни), полностью закрытый от мух, ос и прочих насекомых.

В потрошенную, пластованную, а также в рыбу, у которой надрезан спинной хребет, вставляются деревянные распорки. Задача распорок — не допустить соприкосновения двух половинок и обеспечить правильный процесс проветривания и завяливания рыбы. Первые 3–4 часа контейнер устанавливается в прохладном месте, защищенном от прямых солнечных лучей. Как только мясо обветрилось и покрылось тонкой корочкой, контейнер переставляют в место частичного попадания солнечных лучей, и только на 3–4 сутки вяления на ограниченное время (30–40 минут) его выставляют под прямое попадание

солнечных лучей. В дальнейшем контейнер опять ставят в тень. В этот момент рыба обильно выделяет скопившийся внутри нее жир, мясо становится более нежным и привлекательным с гастрономической стороны.

Если рыба высохла полностью, из нее вынимают распорки и убирают ее либо в бумажные пакеты, либо заворачивают в мешковину. Если приходится снимать не до конца провяленную рыбу, распорки дополнительно укрепляют и укладывают ее так, чтобы механическое воздействие на них было минимальным.

Если температура воздуха при вялении не достигает 18–20 °С, то рыбу развешивают на шнуре в тенистом продуваемом месте. Рыбу весом более 500 г размещают на шнуре головой вниз, только в этом случае обеспечивается скорейшее удаление рассола.

Если рыба вялится не в сушильне, то после установки в нее деревянных распорок ее желательно опрыскать трехпроцентным раствором уксусной кислоты (распрыскивателем).

Первые 2 часа обязательно следует отгонять мух. Накрытие вялящейся рыбы марлей с целью изоляции от насекомых на практике обычно приводит к нулевому эффекту, так как обеспечить герметичность ее практически невозможно.

Современные портативные сушильни состоят из прово-лочно-металлического каркаса, обтянутого прочной мелкоячеистой сеткой. На верхнем основании сушильни установлены металлические прутки, обеспечивающие прочность конструкции и в то же время выполняющие роль несущих полок, на которые с помощью специальных крючков подвешивается просоленная рыба.

Рыбу загружают в сушильню через боковое отверстие в сетке и развешивают на крючках, отверстие закрывается с помощью молнии. Сушильня подвешивается к ветке дерева или к горизонтальному шесту, установленному на распорках. Над сушильней устанавливается навес из полиэтиленовой пленки или водоотталкивающей ткани.

Подготовка рыбы к вялению

Судак

При потрошении судака для вяления брюхо разрезать следует не снизу, как это делается обычно, а сбоку, перерубая все ребра. Затем рыбу надо посолить, положить в целлофановый пакет и закопать в землю. Через час или полтора, в зависимости от ее размеров, рыбу нужно выкопать, перевернуть и закопать снова на

такое же время. После этого хорошо просолившуюся рыбу вынуть из пакета, промыть и подвесить головой вниз. Пока рыба вялится, мелко нашинковать чеснок, положить его внутрь подвяленной рыбы вместе с 2–3 горошинами перца и лавровым листом.

Вобла

Рыба не потрошится и не чистится, укладывается в емкость, пересыпается солью и перекладывается лавровыми листьями, как при пряном посоле. Сверху устанавливается гнет. Соление длится 3–4 дня. По истечении этого времени с рыбы тщательно смывают соль, специи, слизь и насухо протирают полотенцем.

Вобла с сахаром

Берут среднюю непотрошеную рыбу (100–150 г), натирают солью против чешуи и укладывают слоями в посуду (желательно деревянную). Затем готовят тузлук (специальной рассол), в который добавляют сахар из расчета 3 ст. ложки на литр, а также перец, гвоздику. Самое главное, чтобы сам тузлук получился вкусным. Рыбу заливают им «с верхом», придавливают подручным гнетом и ставят в темное прохладное место на 3 дня.

Плотва

Необходима плотва весом не более 400 г. Рыба не потрошится и не чистится. Внутренности можно промыть при помощи спринцовки или шприца крепким соляным раствором, что позволит не только ускорить процесс засолки, но и продезинфицирует рыбу. Затем нужно приготовить рапу (соляной раствор) в пропорции: на 1 литр воды — 100 г соли. Пока рапа остывает, рыбу как следует моют, выкладывают в подготовленную посуду. Рекомендуется укладывать голову к хвосту ровными рядами, не создавая буфов. После этого рыбу заливают остывшей рапой. Сверху кладут гнет, который должен быть не менее 15 кг (чем жарче, тем тяжелее).

Располагать гнет следует равномерно! Держать рыбу в рассоле более полутора суток не рекомендуется. Каждая рыба по-своему берет соль и каждой рыбе нужен определенный срок, чтобы она «созрела».

После этого рыбу следует хорошо промыть до полного удаления слизи. Некоторые рыбаки советуют промывать рыбу после соления в проточной воде столько времени, сколько она находилась в рассоле.

Чехонь

На 30 непотрошеных экземпляров для засолки нужен 1 кг соли. Укладывают рыбу в тару слоями, каждый из которых

пересыпают солью. Сверху слои прижимаются гнетом. В жаркую погоду тару с засоленной рыбой нужно держать в прохладном месте (погреб, подвал, холодильник, прибрежный песок). Крупную рыбу солят 2–3 суток, некрупную — 1–2 суток, периодически сливая образовавшуюся жидкость. После засолки рыбу хорошо промывают в воде до удаления слизи.

Сушка (вяление)

Развешивать рыбу для сушки необходимо в тени на ветру, лучше с вечера, тогда за ночь верхний слой присохнет и будет меньше проблем с мухами. Если таранка сохнет в сырую и дождливую погоду, она от этого становится только вкуснее (правда, сохнет дольше).

Самое крупное расхождение в технологии сушки рыбы состоит в том, как вешать рыбу: за хвост или за голову. Есть специалисты, которые считают, что лучше головой вниз. При таком положении влага вытекает через рот, и рыба быстрее и равномернее сохнет. На деревянной доске ножом прокалывают рыбок около хвоста и с помощью расправленных больших скрепок или специальных крючков из нержавеющей проволоки развешивают их на бечевке. Другие же считают, что вешать рыбу за хвост — последнее дело, так как при такой технологии из нее во время сушки уходит жир. В таком случае рыбу вешают за глаза, внутренний жир из такой рыбы впитывается в мясо и легкая желчная горечь придает готовому продукту своеобразный вкус, который особо импонирует любителям пива. Вяление длится от четырех до десяти дней.

Вяленая икра

У окуней, наловленных по перволедку, аккуратно, чтобы не повредить «икорный чулочек», вспарывают брюшко, вытаскивают икорные «колбаски», обваливают в соли и укладывают в эмалированную посуду. Посуду накрывают фанеркой и придавливают гнетом. Икру солят в течение четырех дней. Затем промывают, концы «чулочков» стягивают нитками, чтобы не разлезлись. В таком виде икру подвешивают на 5–7 дней.

Вяление скумбрии

Вяленую скумбрию готовят из рыбы весеннего улова, после нереста. Рыбу потрошат, вытаскивая внутренности через жаберные крышки, не разрезая брюшка. Затем ее промывают, подвешивают попарно, пропуская тонкий шпагат или толстую нитку через хвост, и погружают на 8 часов в рассол (на 1 л воды — 25 г соли). После этого промывают холодной водой и

подвешивают для сушки на прутья. Сушка длится около 2 недель.

Вяление карпа

Рыбу очищают от чешуи, удаляют внутренности, головы и хвосты отрезают. Подготовленную рыбу засаливают сухим или мокрым посолом и выдерживают 10 дней, затем промывают, отцеживают и слегка солят смесью соли с 2 процентами селитры. Подвешивают в вентилируемом месте и сушат в течение 2–3 недель. Высушенную рыбу упаковывают в ящики, имеющие с двух сторон отверстия для проветривания. Для этой же цели между отдельными рыбинами помещают палочки или щепки.

В сухом вентилируемом месте такая рыба может сохраняться до 1 года.

ХРАНЕНИЕ ВЯЛЕНОЙ И СОЛЕНОЙ РЫБЫ

Вяленая рыба является малостойким продуктом. Во влажном помещении она легко портится, а при излишнем высыхании становится грубой и невкусной. Поэтому ее хранят в подвешенном состоянии, лучше в мешочках из какой-нибудь неплотной ткани и обязательно в сухом помещении.

Сама вяленая рыба должна быть сухой. Повышенная влажность характерна для подмоченной или отсыревшей рыбы, что часто является результатом именно неправильного хранения и может привести к быстрой порче продукта.

Мелкую плотву очень удобно хранить по рецепту подводников. В трехлитровую банку складывают вяленую рыбу, затем вливают столовую ложку спирта (можно 2 ложки водки), и банку закрывают полиэтиленовой крышкой. У такой рыбы своеобразный запах и нормальный вкус.

Вяленая рыба не должна иметь плесени и затхлого запаха. Бывает, что вяленую рыбу поражает вредитель шашел (личинка жука-кожееда). Если шашел поражает только жабры и наружную часть рыбы, то после его удаления рыбу можно использовать.

Соленую рыбу можно хранить при температуре 10–12 "С. Бочку или другую тару с соленой рыбой в рассоле при хранении в подвале рекомендуется ставить на кирпичи или деревянные решетки и посыпать пол в этих местах опилками, периодически заменяя их свежими.

При неправильном хранении на соленой рыбе может появиться липкий налет молочно-белого или грязновато-белого цвета (т. е. омыление), а у жирной рыбы — ржавчина, пожелтение, проникшее в толщу мяса. Запах рассола кислый, неприятный.

Соленую рыбу при неправильном хранении поражает прыгунок (белый червь — личинка сырной мухи). Прыгун-ка нужно немедленно ликвидировать путем выдержки и последующей промывки рыбы в крепком соляном растворе.

ВЯЛЕНИЕ МЯСА

Вяленое мясо готовят из баранины, молодой телятины, конины, козлятины, мяса кроликов, нутрий и домашней птицы (индеек, гусей). Для этого мясо срезают с костей и, освободив от крупных сухожилий, нарезают полосками толщиной 3–5 см и массой до 1–1,5 кг.

Готовят рассол из расчета 200 г соли на 1 л воды, добавляют в него немного пряностей, кипятят и в кипящий рассол поочередно на 2–3 минуты опускают куски мяса. Затем каждую полоску подвешивают для стекания рассола, охлаждают и вялят в темном, чистом, сухом, проветриваемом помещении (при температуре 0-10 °С) 15–30 дней. Конечно, в помещение не должны проникать мухи, осы, муравьи и другие насекомые, способные портить мясо.

Иногда провяленное мясо некоторые любители натирают молотым слабожгучим перцем.

КОПЧЕНИЕ

Копчение — обработка посоленных и заветренных мясных и рыбных продуктов дымом, образуемым при медленном, с недостатком кислорода сгорании дров и древесных опилок некоторых пород деревьев. Коптят части свиных, бараньих и говяжьих туш: грудинки, корейки, окорока, лопатки, ребра и др., а также колбасу и изделия из мяса с салом (рулеты), тушки птицы, рыбу и т. д. Консервирующее действие копчения обусловливается частичным обезвоживанием продукта и бактерицидным действием коптильного дыма.

Перед копчением разделанные продукты следует посолить. Соль имеет бактериостатическое, но не бактерицидное действие, то есть задерживает размножение бактерий, но не уничтожает их.

Лучше всего посол проводить при низкой температуре (2–4 °С). Посол изменяет структуру мышечной ткани, делая ее проницаемой для коптильного дыма, поэтому предварительно посоленные рыбу и мясопродукты подвергают копчению только в соленом виде.

Мясо, сало разделывают и промывают. Потрошеные тушки птицы опаливают, разрезают на две равные половинки вдоль киля грудной кости и позвоночника, затем промывают. Рыбу весом более полукилограмма разделывают с удалением головы и позвоночника, чистят и тщательно промывают. Очень хорошо сделать порезы с «мясной» стороны. При использовании сухого

посола рыбу лучше не мыть и даже вообще не смачивать.

Посол осуществляют сухим, мокрым или комбинированным способами.

При сухом посоле мясо натирают сухой солью или посолочной смесью из соли, сахара, измельченного чеснока, черного перца в количестве 5 % от массы сырья, в том числе 4 % соли. Мясо, тушки птицы кладут в тару — чан, бочку и т. д. и выдерживают 2–3 дня. Образуется маточный рассол. При сухом посоле мясная ткань обезвоживается больше, чем при других способах. Соответственно возрастают потери массы.

При мокром способе подготовленные для копчения продукты выдерживают в рассоле. При подготовке рассола на каждые 10 л воды добавляют 400 г соли, 50 г сахара. При мокром посоле мясо и тушки птицы просаливаются быстрее и равномернее, чем при сухом. Посол может продолжаться до трех дней.

При комбинированном посоле мясо и полутушки натирают посолочной смесью, укладывают в тару до образования мат очного рассола, затем заливают рассолом, сверху прижимая их, чтобы не всплыли. Этот способ обеспечивает лучшее хранение продуктов. Сахар следует добавлять в рассол только в том случае, если посол проводят при температуре ниже 8 °С. Иначе рассол может испортиться.

После окончания посола мясо животных и полутушки птицы вынимают, дают стечь рассолу, обмывают для удаления соли, обтирают и обсушивают. В случае применения влажного посола мясо натирают чесноком и черным перцем.

Сухой посол рыбы в походных условиях (и не только) можно проводить в обыкновенных чистых мешках (из-под сахара, картофеля, муки). Укладка производится так: сначала на дно мешка насыпается слой соли (обязательно крупной серой), потом слой рыбы (до укладки обсыпанной солью) мякотью вниз, потом слой рыбы мякотью вверх, затем опять слой соли и так далее. При укладке необходимо уплотнять слои, встряхивая мешок. Мешок не следует наполнять больше, чем наполовину. Уложив рыбу, надо достаточно сильно закрутить горловину, что создаст дополнительное давление на рыбу. Затем мешок закапывается в выкопанную яму на глубину по высоте мешка. Легче всего это делать в песчаной почве. Мешок засыпается песком, который необходимо хорошенько уплотнить. При засыпке лучше использовать влажный песок. Он лучше уплотняется и тяжелее. Но при засыпке сухим песком просол несколько ускоряется. В таком положении рыба любых размеров просаливается за сутки. Щука и мелочь — за 12 часов.

Известны три способа копчения мяса (рыбы): холодный,

горячий и копчение-запекание, или обжаривание в коптильном дыму.

При холодном копчении температура коптильного дыма составляет 18–29 ˚С, процесс длится 4–7 суток. Дым проникает в продукт свободнее и глубже, чем при других способах. Получается наиболее вкусный копченый продукт.

При горячем способе копчения продукты обрабатывают коптильным дымом при температуре 35–50 ˚С в течение 24–48 часов. При этом способе на поверхности образуется корочка из денатурированных белков, которая затрудняет проникновение газообразных веществ в нижележащие слои и препятствует удалению влаги из продукта.

При копчении-запекании продукты обрабатывают дымом (температура 90-120 ˚С) в течение 2–3 часов.

Дым получают от сжигания дров березы (без коры), ольхи, ивы, плодовых деревьев, опилок твердых лиственных пород: дуба, бука, ольхи, березы (без коры). Самый ароматный дым — можжевеловый и вишневый, поэтому вишневое поленце или несколько можжевеловых лапок подкладыва-ют в самом конце копчения для аромата.

Нельзя использовать дрова и опилки хвойных пород. При сжигании они выделяют большое количество смолистых веществ, придающих копченым продуктам неприятный вкус.

Для получения коптильного дыма нельзя использовать сырые дрова и опилки лиственных пород деревьев, поскольку состав дыма изменяется в зависимости от влажности древесины. При большой его влажности дым получается с более высоким содержанием кислот, в том числе муравьиной и про-пионовой. В связи с этим ухудшается аромат и вкус копченых продуктов.

При копчении холодным способом решающее значение приобретает густота дыма. Нельзя помещать сырые ветки в коптильную камеру для равномерного распределения в ней дыма. Этого следует достигать путем прикрепления листа жести на расстоянии 8-10 см от верха коптильной камеры.

Наиболее распространенные недостатки технологий горячего и холодного копчения:

1. Коптильня негерметична. В коптильню попадает воздух, опилки или стружки сгорают, и вместо копченого продукт получается вареным в слабом дыму.

2. Коптильня мелкая. Расстояние от продукта до дна коптильни небольшое и продукт варится или горит быстрее, чем

коптится.

3. Коптильня не обладает достаточным объемом. При копчении продукт начинает парить и при малом внутреннем объеме коптильни мясо (рыба) начинает вариться в пару.

КОПЧЕНИЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Мясо занимает одно из самых важных мест в нашем питании. Пищевая ценность этого полезного продукта определяется прежде всего тем, что он является носителем полноценного животного белка и жира.

Показателями свежести мяса являются запах, цвет, консистенция. Однако в некоторых случаях для определения свежести мяса этих признаков недостаточно. Так, например, совершенно непригодное мясо в замороженном виде не имеет неприятного запаха. Несвежесть может обнаружиться при пробной варке кусочка мяса. Иногда мясо протыкают разогретым ножом, так как бывает, например, что запах наружного слоя нормален, а в толще мышц уже начался процесс разложения.

В процессе копчения мясные продукты приобретают приятный, неповторимый аромат, деликатесный вкус, нежную консистенцию, золотистый или коричневый цвет и главное — способность к длительному хранению.

Для копчения обычно используют древесину ясеня, ольхи, осины, дуба, бука. Но наилучший вкус и аромат придает дым от вишневых, грушевых, яблоневых, абрикосовых и других плодовых деревьев. Красивый коричневый цвет и специфический аромат приобретают копчености при копчении в дыму, образующемся при горении можжевельника.

Не следует употреблять для копчения древесину хвойных деревьев (кроме вышеупомянутого можжевельника), березы и некоторых других, так как в этом случае копчености могут приобрести горьковатый привкус, запах скипидара, дегтя, грязный вид.

Дрова и опилки должны быть в меру сухие. Непригодны излишне сухие дрова — они начнут быстро гореть ярким пламенем, не образуя дыма, при этом сильный нагрев приведет к излишнему вытапливанию жира из объекта копчения. Поэтому сухие дрова следует несколько увлажнить. Однако не подходят и сырые дрова, которые не будут устойчиво гореть и даже могут перестать дымить в самый неподходящий момент. Словом, подобрать хорошие дрова и опилки очень важно, так как от этого напрямую зависит качество копченостей.

Количество, температуру и состав дыма регулируют подбором дров и опилок, их влажностью, доступом воздуха. В процессе подобной обработки коптильные вещества (фенолы,

альдегиды) убивают микрофлору на поверхности продукта. Обладая к тому же антиокислительными свойствами, они препятствуют окислению и прогорканию жира при хранении продукта. Проникновение коптильных веществ дыма в продукт ускоряется при его предварительной посолке.

Наиболее широко используют в домашних условиях два способа копчения: холодный и горячий.

Холодное копчение характеризуется более длительной обработкой, при которой продукты нагреваются незначительно, так как находятся в атмосфере холодного (18–25 °С) дыма. Продолжительность непрерывного процесса копчения — 2–3 суток. При копчении крупных частей — до 7 суток.

В процессе холодного копчения из продуктов постепенно удаляется влага, подсыхает их поверхность, а коптильные вещества постепенно проникают внутрь продукта. В результате такого копчения мясо или сало хорошо обезвоживается, приобретая стойкий аромат, жир не вытапливается и не теряется, поверхность становится сухой, слегка жирной.

Продукты холодного копчения могут храниться достаточно длительное время. Но если продукты, подвергаемые обработке в холодном дыму, содержали мало жира или были от старых животных, копчености часто получаются грубыми.

Горячее копчение — более быстрый способ и применяется в домашних условиях чаще. Продолжительность его — от 12 до 48 часов, температура дыма — 35–50 °С. В этом случае влаги из продуктов удаляется сравнительно мало, но они хорошо пропитываются жиром. Подобные копчености менее стойки в хранении, но имеют великолепный вкус, запах и мягкую, сочную консистенцию. Особенно хороши они в отваренном виде и при приготовлении первых и вторых блюд. Если после копчения продукты хорошо подсушить, то можно значительно увеличить срок их хранения без ухудшения качества.

Вначале домашнему «коптильнику» не всегда удается точно выдержать температурные режимы, в результате чего могут получиться продукты промежуточного копчения. Навыки и уверенность придут со временем.

• Порядок копчения таков: после того как тушу освежевали, ее опаливают, затем делают длинный разрез вдоль по грудине, разворачивают, на задних фрагментах производят разрезы, сильно пересыпают солью и оставляют в прохладном помещении на двое суток, чтобы мясо как следует пропиталось солью. После этого тушу помещают над костром и коптят на протяжении месяца. В случае с говядиной наиболее приемлемый способ, когда копчение происходит отдельными фрагментами: из мяса удаляют

кости, нарезают задние части на куски толщиной 4 см; впоследствии их интенсивно солят и кладут в прохладное место на трое суток.

Перед тем как начать домашнее копчение мяса, рекомендуется окунуть его в кипяток. Данная непродолжительная процедура поможет избавить мясо от возможных микроскопических гнилостных процессов и придаст его окраске приятные оттенки. Подготовленное таким образом мясо следует положить на решетку либо аналогичное оборудование для копчения и поместить над пламенем, время от времени поворачивая. Этот процесс длится до десяти дней.

Подготовка мясных продуктов к копчению

При любом способе копчения мясные продукты, подлежащие этой обработке, должны быть соответствующим образом посоленными и несколько заветреными (подсушены на сквозняке). Для этого, например, окорока следует выдержать натертыми посолочной смесью 10–12 суток, а затем переложить в бочку с рассолом. В рассол (на 1 кг окорока берется 130 г соли, растворенной в 1 л воды) нужно добавить 3 г сахара, 0,03 г селитры, по 0,2–0,3 г душистого перца и гвоздики, лавровый лист и другие пряности.

Рассол необходимо 3–5 минут прокипятить. В рассоле окорок держат 15–20 суток, после чего его вынимают и подвешивают либо в сухом холодном помещении, либо, если позволяет погода, под навесом или в тени на ветерке на 3–5 суток. После этого окорок можно коптить, предварительно обернув его в 2–3 слоя марли.

Если мясные продукты излишне крепкого посола, то их следует вымочить в чистой воде температурой 20–30 °С. При этом за каждые сутки излишнего посола придется держать продукт в воде 5-10 минут. Вымоченные куски мясопродуктов необходимо подсушить, для чего их подвешивают в недождливую холодную погоду на сутки на улице (при температуре воздуха около 50 °С достаточно 2–3 часа сушки).

Перед копчением в прорезь сухожилий окорока возле суставов вдевают шпагат в 3–5 слоев или пеньковую веревку и подвешивают его за петлю в коптильне. Не следует использовать шпагат из бумаги, полиэтилена, тряпок и т. п. Такая подвеска, скорее всего, перегорит, и сравнительно тяжелый окорок в самый неподходящий момент упадет на дрова.

Непригодна для подвески и проволока, которая может разорвать мясную ткань. При копчении грудинок и кореек их перевязывают шпагатом вдоль и поперек (квадратами), вверху делают крепкую петлю, за которую и подвешивают на вешала.

Куски шпика перевязывают крест-накрест шпагатом, дополнительно в верхней их части прокалывают отверстия, через которые протягивают шпагат, скрученный вдвое, и делают петли. Колбасы связывают кольцами или восьмерками.

Все перечисленные выше продукты лучше коптить зашитыми в марлю.

Копчение окорока, грудинки и корейки

В домашних условиях коптят соленые, сырые и вареные окорока, грудинку и корейку.

Соленые окорока перед копчением вымачивают в воде для удаления излишней соли и сушат под навесом на сквозняке. Продолжительность вымачивания зависит от степени посола, размеров, жирности продукта, а также от температуры воды. Если, например, температура воды 10–15 ˚С, окорок среднего размера выдерживают в ней 3–5 часа.

При копчении вареных окороков, рулетов и др. их после посола вымачивают 1,5–3 часа в холодной воде. Затем помещают в большую (например, 50-литровую) эмалированную кастрюлю с кипящей водой. Мелкие куски мяса, рулеты удобно подвешивать на палке. Температура воды при варке — 80–90 *"С,* продолжительность варки — из расчета 50–60 минут на каждый килограмм окорока. Меньшие по размерам куски мяса вынимают из воды через 1–1,5 часа.

Температура к концу варки внутри окорока должна быть не ниже 75 ˚С, готовое мясо деревянная острая палочка (нож, вилка) должна протыкать легко, без особого усилия. Поскольку при варке из мяса уходит часть растворимых веществ, то целесообразно варить последовательно все мясные продукты в одной воде (после первой варки вода станет бульоном), что уменьшит потерю их массы и улучшит вкусовые достоинства.

После варки окорока, рулеты и другие вареные полуфабрикаты без промедления подвешивают в холодном проветриваемом помещении и охлаждают до 5-10 ˚С. Этот процесс можно вести и на подносах, уложив полуфабрикаты на него вверх кожей.

Просушенный окорок обвязывают шпагатом, делая из последнего сетку с ячейкой 20х20 см, вверху связывают из шпагата петлю для подвески. Окорок при копчении не должен касаться других окороков, стенок или каких-либо предметов в коптильне. Температура дыма — около 20–25 *"С,* продолжительность копчения — 2–4 суток. Обязательна выдержка окороков в холодном, сухом, проветриваемом помещении.

Копчение нутрии и крольчатины

Тушки нутрий и кроликов после снятия шкурки и

потрошения промывают в слегка розовом холодном растворе марганцовки. Затем тушки разрубают по хребту, каждую половинку делят поперек на четыре части и солят.

Для посолки необходимо подготовить посолочную смеск на 10 кг мяса берут 1 кг соли, 150 г сахара, очищенную головку чеснока средней величины, растертую с солью, добавляют немного молотого слабожгучего красного перца (паприки), хмели-сунели. Этой смесью натирают куски мяса, складывают в эмалированную посуду, пересыпают остатками смеси и накрывают крышкой, наложив гнет массой 3–5 кг.

Мясо оставляют в прохладном помещении и развешивают для обсушки и проветривания на улице под навесом на сквозняке или в холодном помещении на сутки. Затем мясо коптят двое-трое суток. Готовое мясо посыпают слабожгучим порошком паприки (для любителей), в результате чего сохранность продукта улучшается.

Вкус и аромат копченого мяса нутрии и кроликов изумительные!

Домашняя копченая колбаса

Осень и зима — подходящее время для приготовления домашних мясных копченостей, так как в это время они дольше хранятся.

В равных долях берут свинину и твердый шпик с области хребта (примерно 3 кг) и чуть больше мяса говядины (4 кг). Массу засыпают смесью: 0,4 кг соли, 1 ст. ложка сахара, по 5 г молотого черного и душистого перца, 1 дес. ложка селитры (5 г).

Мясо отделяют от жира, пленок и сухожилий, солят и оставляют на холоде примерно на четыре или пять суток. Затем измельчают, добавляют сахар, селитру и пряности, хорошо вымешивают. В почти готовую массу кладут маленький кусочек шпика. Укладывают фарш в посуду небольшим, не толще 10 см, слоем и оставляют в холоде на трое суток. Потом берут подготовленные кишки и плотно, стараясь не допустить пузырей, набивают в них фарш. Места, где пузыри все же образовались, прокалывают иголкой.

Готовые перевязанные колбасы подвешивают в прохладном (с температурой не выше 5 °С) помещении примерно на неделю. Полуфабрикат должен быть насыщенно-красного цвета, не вдавливаться при нажатии и иметь сухую и плотно обхватывающую колбасную массу оболочку. Затем колбаски коптят холодным дымом, имеющим температуру 20 °С в

непрерывном режиме. Продолжительность обработки — 2–3 суток. Прокопченные полукольца колбасы переносят в прохладное сухое помещение с температурой 10–15 °С. Там им дают вылежаться в течение 4–6 недель.

Колбасы домашнего копчения изготавливают без термической обработки сырья. В данном случае нужно использовать самое свежее мясо и строго соблюдать необходимую температуру при посоле сырья, выдержке измельченной массы и полуготовых колбас. И, конечно же, соблюдать гигиенические требования в отношении чистоты посуды и инструментов.

Домашняя птица холодного копчения

Тушку курицы, утки, гуся, индейки тщательно обрабатывают, промывают, удаляют мелкие перья (пеньки), очищают от внутренностей, разрезают пополам вдоль и обрабатывают.

Тушку закладывают между двумя разделочными кухонными досками и бьют обухом топора, чтобы расплющить кости и суставы, выпустить мозговую жидкость и сделать куски тушки плоскими.

Подвешивают на сквозняке на 2–4 суток. Без этой выдержки мясо птицы после копчения получается жестковатым. Температура при таком проветривании должна быть не выше 10 °С. При более холодной температуре время выдержки увеличивают. После проветривания тушки погружают в рассол.

В тепловатую кипяченую воду в расчете на каждую тушку добавляют *VI* ст. ложки соли, 2–3 лавровых листа, 2 зубка мелко нарезанного чеснока, несколько горошин черного перца, 5 зрелых сушеных ягод можжевельника, корицу, *XЛ* ч. ложки толченого имбиря, 1 ч. ложку сахарного песка, 3 ст. ложки 30 %-ного уксуса.

Приготовленный рассол должен покрывать мясо птицы целиком. Кипятить рассол не надо.

Тушки птицы держат в рассоле двое суток, раза два-три за это время перекладывая куски снизу вверх и наоборот. Чем больше компонентов кладут в воду, тем вкуснее будет мясо птицы. После того, как тушки вынимают из рассола, в постные куриные полутушки можно вложить в неглубокие надрезы кусочки шпига и зубки чеснока, что придаст мясу курицы особый аромат. Тушки утки и гуся не шпигуют кусочками сала.

Перед копчением куски мяса развешивают, чтобы они немного подсохли, а во время копчения, наоборот, периодически обмакивают в рассол.

При копчении сразу же дают максимальный нагрев, чтобы на

поверхности мяса образовалась блестящая пленка. Когда пленка начинает легко отделяться, мясо считается готовым. Полутушки гуся коптят дольше, так как его мясо жирнее, и лишний жир должен вытопиться.

Аромат копченой птицы хорошо сохраняет пергаментная обертка.

Ребрышки птицы можно коптить отдельно, но при копчении обязательно обмакивать их в рассол.

Гуси и утки горячего копчения

Гусей или уток тщательно обрабатывают, промывают, удаляют мелкие перья, натирают солью, кладут в глубокую посуду и ставят в холодное помещение на 3–4 дня.

Далее нужно вскипятить воду со специями из расчета на 1 кг обработанного гуся или утки — 1 л воды, 100 г соли, 0,5 г гвоздики, 0,5 г корицы, ДЗ г душистого перца, 0,2 г лаврового листа, 10 г сахара. Вскипевшую воду охладить в закрытой посуде. Затем этим отваром заливают посоленных гусей или уток так, чтобы они были покрыты рассолом, перемешивают, чтобы растворилась соль, и выдерживают в холодном помещении 2–3 дня.

После этого птицу вынимают из рассола и подвешивают на 3–4 часа для подсушивания. Подготовленную птицу помещают в коптильню на 12–15 часов, причем первоначальная температура в печи должна быть 70–80 °С, затем следует поддерживать ее в пределах от 50 до 60 °С. После этого гусей или уток вынимают из печи. Если птица еще не готова, ее коптят повторно.

Хранить гусей и уток горячего копчения следует в холодном помещении не более полугода.

Копченое сало

В наше время копчение сала становится все более популярным. Это натуральный, полезный, очень вкусный и сравнительно недорогой продукт. Как коптить сало, знают уже многие опытные хозяйки. Рецепты копчения сала очень разнообразны. В любом случае, копчение сала — совсем не трудоемкий процесс. Зато готовый продукт в сухом месте при температуре до 8 °С будет храниться до трех месяцев.

Для копчения сала больше всего подходят корейка или полоски из живота, где есть прослойки мяса. Далее сало следует подготовить к копчению.

• Сало обильно посолить, через несколько дней промыть его теплой водой и подвесить на сутки, чтобы оно стекло и просохло.

• Перед тем как коптить сало, его замачивают в остывшем рассоле из расчета 0,5 кг соли на 5 л воды. Через две недели сало вынимают и подвешивают для просушки на 24 часа.

Копчение сала производят при температуре 25–35 °С. Если вы живете в квартире и не можете произвести копчение сала в домашних условиях, можете воспользоваться услугами специально оборудованных цехов. Если вы живете в доме, где есть русская печь, берите приготовленное сало и подвешивайте его в дымоход. Это можно сделать разными способами, потребуется всего лишь немного фантазии. Через сутки копчения сало готово к употреблению.

Если вы решили производить копчение сала регулярно, рекомендуем построить на подворье или дачном участке кирпичную коптильню. Высота ее должна быть 1,5 м, на бетонной крыше — труба, внизу — дверца для дров, вверху — место для продуктов.

Такая домашняя коптильня пригодна для копчения не только сала. Можно коптить мясо, колбасы, сосиски, сухофрукты. Сало подвешивают на высоте 1 м от огня. Для копчения пригодны сухие дрова лиственных пород: бук, ясень, граб, а особенно дрова из фруктовых деревьев.

Есть секрет: когда будете коптить сало, на дрова время от времени бросайте сухую скорлупу от грецких орехов или веточки розмарина, можжевельника и других ароматных кустарников и трав. От этого копченое сало приобретет неповторимый аромат.

В коптильне должна создаваться температура 25–35 °С. Чтобы дрова сильно не горели их притрушивают мокрыми опилками. Через сутки копченое сало приобретет желто-лимонный цвет, приятный аромат и твердую консистенцию. Продукт готов к употреблению и будет храниться в сухом прохладном месте до трех месяцев.

Если в вашем доме есть копченое сало, можете жить спокойно. Угощайте им заглянувших на огонек друзей, берите на работу, на пикник, не забудьте положить копченое сало в рюкзак вашему студенту.

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ

Копчение — это своеобразная термообработка рыбы, улучшающая ее стойкость при хранении. Оно превращает рыбу в

кулинарный деликатес, придает ей специфический вкус и аромат. Несмотря на то, что общее представление о копчении имеют почти все, правильно закоптить рыбу, подчеркнуть ее очевидные вкусовые достоинства могут единицы. На практике часто приходится иметь дело с условно съедобной рыбой: перекопченая, недокопченая, варено- или печено-копченая, приготовленная не в том температурном режиме и оттого утратившая большую часть своих вкусовых качеств.

Копчение рыбы — наиболее трудоемкий процесс. Но если все-таки вы решили остановиться на нем, затраченные усилия не пропадут даром. Ведь при копчении рыба практически не теряет свой индивидуальный вкус. Для того чтобы копченая рыба стала по-настоящему вкусной и ароматной, берут самую свежую, только что пойманную рыбу. Это особенно важно, если учесть, что рыба обладает свойством забирать и накапливать в своих тканях отравляющие вещества, металлы, ртуть.

Существуют два основных способа копчения — холодное и горячее. Они отличаются друг от друга количеством затраченного времени, температурой дыма и конечным результатом. Горячее копчение протекает быстрее (3–4 часа), но обработанная горячим способом рыба хранится всего 5–6 дней. На холодный способ уходит больше времени (1–3 суток), но зато и рыба после этого может храниться значительно дольше. При горячем копчении температура дыма составляет 90-120 °С, и поэтому рыба получается как будто вареной, холодное же копчение при температуре дыма 40 °С делает тушку плотной, рыба как бы вялится в дыму.

Трудно предусмотреть наиболее оптимальную технологию копчения. Но вот несколько рекомендаций:

• Необходимо тщательно готовить рыбу к горячему копчению (потрошить, чистить, промывать, солить). После рассола рыбу необходимо промыть и подвялить.

• Рыбу в одну закладку подбирают однокалиберную.

• Размер закладки определяется объемом коптильни. В коптильне размером с ящик коптят мелочь, с бочку — среднюю рыбу, а в коптильном шкафу можно коптить крупную рыбу целиком.

• На дно коптильни лучше сыпать сухую трухлявую ольху. Она, в отличие от стружек, не горит. От листьев и зеленых веток толку нет.

• Для того чтобы рыба хранилась дольше, можно на дно

коптильни бросить пару маленьких веток можжевельника. В прохладном месте рыбу можно хранить 10–12 дней.

• Крупную рыбу при горизонтальном расположении в коптильне лучше прорезать по хребту к спинке и развернуть, сделав плоской. При вертикальном расположении достаточно между ребер вставить распорки из ольховых палочек.

• Для копчения следует использовать древесные стружки разных пород дерева. Подобное смешение придает рыбе самые необычные ароматы. Например, ореховая, кленовая стружка и стружка фруктовых деревьев насыщают рыбу сладковатым, пряным ароматом.

• При копчении большую рыбу надо распластать **и** распереть палочками.

• Если рыба имеет нежное мясо, то ее нужно обернуть полотном или бумагой **или** облепить тестом.

• Копчение надо производить в зависимости от вида имеющейся рыбы. Для форели, щуки, карпа, угря достаточно четырех дней, а для лососины нужно три недели. Сельдь коптят одни сутки.

• Если коптить давно посоленную сельдь, то прежде надо вынуть из нее икру и молоки, которые придают рыбе горький вкус, и вымочить в воде.

Технология копчения рыбы

Обычно для домашнего копчения используют самые распространенные виды рыб: красноперку, леща, толстолобика. Главное, чтобы размеры, сорт и вес рыбин были как можно более одинаковыми. Для того чтобы рыба уснула, необходимо нанести ей легкий удар молотком по голове. Затем ее моют, особое внимание уделяя жабрам, после чего под жаберные пластины с двух сторон засыпают по одной чайной ложечке соли. В том случае, когда температура окружающей среды на воздухе выше 10 °С, то рыбу солят в емкости, которую без проблем можно поместить в холодильник.

Днище емкости засыпают солью толщиной 0,5 см. Рыбу пересыпают солью и вплотную помещают на днище. Как правило, у голов рыб создаются лощины — их засыпают солью. Копчение в домашних условиях позволяет подходить к процессу творчески. Таким образом, происходит чередование рыбного и солевого слоев до границы на 3 см ниже, чем край емкости. После этого на рыбу кладут древесные либо пластиковые плошки, кружки таким образом, чтобы они не соприкасались со стенками емкости. После этого емкость помещают в холодильник и сверху кладут что-нибудь в качестве гнета (какие-нибудь камни, груз, кирпичи и тому подобное). После того как появившийся рассольный раствор

накроет плошку, гнет снимают. Это обычно происходит на вторые либо третьи сутки.

Рыба, вес которой не превышает килограмма, должна находиться в рассольном растворе не меньше девяти суток при температуре около 5 °С. В том случае, когда посол проходит рыба, вес которой около 500 г, производят надрезы в районе хребта либо извлечение внутренностей. На 10 кг рыбы расходуется восемь пачек соли. Горячее копчение рыбы менее затратное. После процесса засолки рыбины приобретают такие качества, как твердость и упругость. В том случае, если рыба мягкая и при несильном растяжении внутри слышно потрескивание, она была испорчена еще до посола.

После того как рыба прошла этап посола, следует ее отмачивание. Рыбу самым тщательным образом промывают под проточной водой от солей; особое внимание уделяют промывке жабр, после чего рыбу перекладывают в большую емкость, в которую наливают холодную воду. Время от времени воду меняют, особо тщательно промывая жабры соленой рыбы. Протяженность вымачивания длится до 36 часов.

Соленость, которую будет иметь рыба, можно определить по тому, какую степень солености имеет вода последнего вымачивания. В том случае, когда произошел перебор в процессе вымачивания и рыба избавилась от чересчур большого количества соли, следует добавить соль в воду, тем самым повысив уровень ее солености до требуемой степени, установить которую можно на вкус. Вымоченную рыбешку с помощью крюка из проволоки, который проводят сквозь оба глаза, вешают на бечеве над ванной, заполненной водой. Остатки рассольного раствора и жира будут ниспадать в воду и не запачкают ванну. Протяженность процесса вяления длится до трех суток и зависит от двух факторов: погодных условий и величины рыб. Следует внимательно наблюдать затем, чтобы рыба не пересохла. Если это все-таки случилось, рыбу кладут в целлофановый пакет, капают в него около трех ложек воды, помещают в холодильник, предварительно плотно завязав пакет. Спустя шесть часов рыба приобретет требуемый уровень влажности.

Необходимо тщательно защищать рыбу от мух. Если перед началом копчения вы обнаружили, что рыба слегка пересохла, вполне достаточным будет погружение ее в воду на пару минут. Рыба должна быть мягкой, как сельдь бочоночная, тогда копчение будет протекать без проблем и принесет в итоге отличные результаты.

На этом этапе возможно применение приема, который в отличие от промышленного способа позволит значительно

сократить время, затрачиваемое на холодное копчение продуктов в домашних условиях. Перед загрузкой в коптильню рыбу покрывают слоем рыбьего жира либо растительного масла. Благодаря этому коптильный дым оседает гораздо интенсивнее, за счет чего и происходит значительное ускорение процесса копчения, делая его довольно привлекательным для использования в домашних условиях.

Обезвреживание рыбы

Речные и морские рыбы, а также ракообразные и некоторые беспозвоночные могут быть заражены гельминтами, опасными для человека, поэтому необходимо знать о методах обезвреживания рыбы в домашних условиях.

Посол рыбы

При посоле рыбы (весом до 2 кг) установлены следующие роки гибели плероцеркоидов при исходной концентрации 0 % соли к весу рыбы:

— в условиях теплого посола (15–16 ^{0}C) — от 5 до 9 дней;

— в условиях холодного посола (5–6 ˚С) — от 6 до 13 дней;

— в условиях сухого посола: в неразделанной рыбе — от 9до 13 дней; в потрошеной рыбе — от 7 до 12 дней.

Для приготовления вяленой рыбы ее просаливают в течение 3–5 дней и провяливают в течение 2-х недель.

Обезвреживание икры

Ее можно варить и жарить, а также солить. Икра считается обезвреженной при содержании в ней соли в процентах к весу икры при следующей длительности посола:

1. *Теплый посол (15–16 ˚С):* 16 % — 20 минут, 12 % — 30 минут, 10 % — 1 час, 8 % — 2 часа, 6 % — 6 часов, 4 % — 72 часа.

2. *Холодный посол (5–6 ˚С):* 16 % — 40 минут, 12 % — 50 минут, 10 % — 2 часа, 8 % — 3 часа, 6 % — 12 часов, 4 % — 115 часов.

Такими способами икру можно обезвреживать на рыбал-:е, в домашних условиях икру можно обезвреживать следующим образом: отбросить на сито или дуршлаг и опустить на»0 секунд в кипящий солевой раствор (200 г соли на 1 л воды), юсле чего икру переносят на 30 секунд в кипящую воду. После охлаждения икру заправить маслом и луком по вкусу. Икра, юдвергнутая пастеризации, считается безопасной.

Холодное копчение рыбы

Обработка рыбы при холодном копчении состоит в по-оле, отмачивании, провяливании и копчении. Перед посо-юм мелкую

рыбу (окунь, плотва и т. п.) нанизывают через лаза по 4-10 штук на шпагат длиной 70–90 см, после чего юнцы шпагата связывают, образуя кольцо. Более крупную >ыбу (сазан, лещ, жерех) связывают попарно шпагатом дли-юй около 50 см или протыкают насквозь хвосты и закрепяют простым узлом.

Солят рыбу так же, как и для горячего копчения, но расходуют соли больше (от 1 до 1,5 кг на 10 кг рыбы) и выдерживают более продолжительный срок: мелкую рыбу — 2–3 дня, крупную — 10–15 дней, размороженную — еще дольше. Посоленную крупную рыбу отмачивают от избытка соли в воде в течение суток, мелкую рыбу промывают 1–2 часа.

Далее рыбу подсушивают на открытом воздухе: мелкую рыбу в течение 2–3 дней, крупную — 3–5 дней. В брюшную полость крупных рыб вставляют деревянные распорки. Подсохшую и слегка провяленную рыбу помещают в коптильню, устроенную, например, из бочек, и коптят, в зависимости от величины рыбы, от 1 до 6 суток, холодным дымом (не более 25 °С). Чем больше соли в рыбе, тем ниже должна быть температура. В качестве источника дыма используют опилки.

При холодном копчении рыба теряет значительную часть влаги и пропитывается, как бы консервируется, дымом от костра. Поверхность готовой рыбы холодного копчения должна быть довольно сухой, золотисто-коричневатого цвета.

Рыба холодного копчения должна иметь мясо, хорошо прилегающее к костям, довольно плотное и твердое, без порочащего запаха.

Холодное копчение рыбы — дело хлопотное, включающее в себя подготовительный этап, который заключается в том, что вначале роют дымоход длиной от трех до пяти метров диаметром 50 см. Для дымохода рациональнее выбирать ес-тественный крутой берег, так проще прокопать туннель дымохода и оборудовать топку в виде ровной площадки или углубления в грунте. На выходе дымохода обычно устанавливают деревянную бочку без дна или сколачивают из досок подобие квадратной трубы с ровными торцевыми краями. Сверху на бочке или трубе на поперечных палках с крючьями развешивают заранее просоленную и вымоченную рыбу.

Нежную рыбу семейства сиговых и лососевых, включая гольца, хариуса и омуля, обвязывают шпагатом наподобие вареной колбасы ручной вязки.

Крупную жирную рыбу (карп, толстолобик, белый амур), лопающуюся во время термообработки, кладут горизонтально, чтобы не вытекал жир. Сверху на трубу дымохода ставят деревянную бочку, с помощью которой регулируется

интенсивность тяги и задымления, а проще говоря, — и сам процесс холодного копчения. Горловину дымохода (место соединения с бочкой) обкладывают песком, глиной или дерном, чтобы не допустить утечки дыма.

Большое значение уделяется начальному этапу разжигания топки. Сначала разжигают сухие ветки ольхи, рябины, ясеня. И только когда на выходе образуется устойчивая тяга, костер присыпают сухими опилками, тонкими ветками или перегнившей корой лиственных деревьев. Исключение составляют ветки березы и осины. Береза выделяет слишком много смол и непригодна для холодного копчения, а осина добавляет рыбе горьковатый привкус.

Процесс копчения длится от полутора до двух суток (температура на выходе — не более 40 ˚С).

Подвешивание рыбы при холодном копчении

Рыба в процессе копчения легко может сорваться, поэтому подвешивать ее следует очень аккуратно. Самый распространенный способ подвешивания: перед хвостовым плавником с помощью конопляного шнура диаметром 1–1,5 мм завязывают крепкий узел. Таким образом можно подвешивать все виды рыб, жабры которых не удалены, кроме угрей.

Связывание производят одним шнуром, соблюдая равное расстояние между рыбами (15–20 см в зависимости от величины рыбы), конец хвоста продевают в завязанную на нити петлю («лассо») и затягивают. После того как на одном шнуре закреплено таким способом достаточное количество рыб, его перерезают посередине между рыбами. Оба образовавшихся конца соединяют узлом («верхний узел»). Образуются петли длиной 8-10 см, через которые продевают металлический или деревянный пруток. На прутке делают насечки, определяющие расстояние между рыбами и препятствующие тем самым соприкосновению и прилипанию друг к другу. Если таких насечек нет, то перед началом копчения рыбу необходимо раздвинуть.

Самый простой способ — это нанизывание рыбы целиком на прутки, представляющие стержни из нержавеющей стали диаметром не более 8 мм. На эти стержни рыбу нанизывают в подголовной области в направлении от брюшка к спинке (если нанизывать рыбу через глазные отверстия, то она быстро падает). Это, пожалуй, самый быстрый способ нанизывания.

Рыба должна находиться на определенном расстоянии друг от друга, тогда дым сможет распространяться равномерно. В

местах соприкосновения рыб образуются белые пятна.

Другой способ предусматривает применение крючков, надетых на поперечные стержни или жерди из нержавеющей стали различной конфигурации. Наиболее известен крючок 5-образной формы. Его вонзают в тушку рыбы над головой в направлении спины таким образом, чтобы голова рыбы оказалась на крючке. Если голова склоняется в противоположную сторону, то в процессе копчения она может оторваться, и рыба упадет с крючка.

Есть еще один способ подвешивания рыбы для копчения. Он заключается в подвешивании кусков, завернутых в рыболовную сеть или обвязанных лыком. По окончании копчения на кусках рыбы, завернутых в невод или лыко, остается красивый отпечаток. В то же время это означает, что коптильный дым не смог равномерно проникнуть во все участки рыбных кусков.

Перед навешиванием в печь рыбу необходимо еще раз обмыть водой.

Горячее копчение рыбы

Для горячего копчения рыбу солят слабым посолом (из расчета 1 кг соли на 16 кг рыбы). У крупной рыбы вскрывают брюшко и удаляют внутренности, после чего разделывают на пласт или боковник (разделка вдоль позвоночника на два филе), среднюю просто потрошат, а мелкую солят целиком. Посыпав солью доску и рыбу, соль втирают в тушку, двигая ею по столу с небольшим нажимом. Внутреннюю поверхность брюшка натирают солью вручную. Если рыба с толстой спинкой, в ней необходимо сделать надрез вдоль хребта и втереть туда соль.

Посол жирной рыбы (мойвы, скумбрии, палтуса, ставриды, зубатки, камбалы, толстолобика, сома, налима) несколь-со отличается от вышеописанного. Натертую крупной солью саждую рыбину или пласт заворачивают в пергамент или сарандашную кальку, чтобы предотвратить окисление жи-ювв. Затем рыбу послойно укладывают в эмалированную юсуду, лучше в лотки с крышкой. Сверху все укрывают пер-аментом, края которого подгибают. Желательно уложить эыбу небольшой горкой и придавить сверху крышкой, зафик-;ировав веревкой или проволокой.

Продолжительность посола мелкой рыбы — 1 день, крупной — 2–3 дня. Засолка размороженной в холодной воде рыбы длится несколько дольше — до 4-х дней.

Под действием соли происходит свертывание белков,

теряется вкус и запах сырой рыбы, мясо ее уплотняется и становится пригодным к употреблению без дальнейшей кулинарной обработки.

Следующая операция — провяливание рыбы в течение часа. За это время ее соленость достигает требуемых 1,5–2% и рыба частично обезвоживается, так как стекает тузлук — раствор соли. Рыбу обвязывают бечевкой, развешивают на вешалках и прикрывают от насекомых марлевым пологом. Также можно уложить ее в полиэтиленовые мешки и укрыть в прохладном месте, например, в холодильнике или погребе.

После такой обработки рыбу промывают водой (крупную выдерживают в воде около часа), после чего приступают к копчению. В печи разводят огонь из мелких дров лиственных пород, а подальше от огня (ближе к челу печи) располагают рыбу. Лучше всего рыбу поместить на специальной подставке с редкой сеткой из тонкой проволоки. На такой подставке рыба будет равномернее пропекаться и пропитываться дымом. Более крупную рыбу размещают внизу коптильни. Укладывают ее неплотно и в один слой.

В начале копчения для подсушивания рыбы поддерживают довольно сильный огонь, но следят, чтобы рыба не пригорала. Затем в огонь подсыпают опилок, плотнее прикрывают заслонку печи и оставляют рыбу в густом дыму. Горение топлива в печи регулируют заслонкой, а также вьюшкой. Вообще при горячем копчении заслонки сильно не открывают. Для более равномерного пропекания и копчения рыбу переворачивают с одного бока на другой.

Температура внутри бочки должна быть около 80 °C при подсушке, которая составляет примерно четверть времени, и около 100 °C при непосредственном копчении. В результате этого процесса происходит свертывание белков, разрушение малостойких органических соединений, теряется часть азотистых веществ вместе с влагой, вытапливается жир.

Через 30–60 минут, в зависимости от размера рыбы и коптильни, дым становится сухим и приобретает характерный аромат. Продолжительность копчения мелкой рыбы — 0,5–1 час, крупной — от 1,5 до 2–3 часов.

Окончательную готовность определяют по внешнему виду рыбы, золотисто-чайному цвету и сухой поверхности шкурки. При определении готовности коптильню можно открывать лишь на очень короткое время, чтобы дрова не воспламенились из-за доступа воздуха.

Рыба должна быть пропечена насквозь. Мясо ее должно легко отделяться от позвоночника и по цвету, плотности и

консистенции походить на мясо жареной или вареной рыбы. Если готовая рыба имеет тусклый, закоптелый вид, ее протирают мягкой тряпочкой, слегка смоченной рыбьим жиром (в крайнем случае, подсолнечным маслом).

Хранить рыбу горячего копчения долго нельзя (до 3-4-х дней без холода).

Очень часто рыболовам при выезде на более-менее продолжительную рыбалку в случае удачного клева приходится возвращаться домой как можно скорее, чтобы не испортился улов. Горячее копчение рыбы очень удобно при выезде на длительную рыбалку.

Обратите внимание, что данный способ можно применять не только рыболовам, но и тем людям, которые желают узнать, что такое горячее копчение рыбы и каким образом его правильно осуществлять у себя на даче либо в условиях городской квартиры.

Полугорячее копчение рыбы

Вышеописанные технологии копчения рыбы — горячая и холодная — являются традиционными, но в последнее время получает распространение копчение рыбы полугорячим способом. Эта технология интересна из-за своей простоты и больших возможностей для экспериментирования.

Для полугорячего копчения годится рыба со сроком засолки не более суток. Отмачивание рыбы от соли проводится примерно в течение одного дня.

В качестве коптильни в данном случае используется обычная железная печка «буржуйка» с двумя дополнительными коленями на трубе, чтобы температура дыма была около 50–60 °C. Поддувало печки прикрывается для обеспечения тления в топке, а рыба развешивается в некотором удалении от среза трубы в зоне смешивания дыма с воздухом.

Для копчения достаточно одного светового дня. Вкус готовой рыбы полугорячего копчения несколько необычный, а внешний вид и аромат ближе к горячему копчению.